1898

Almanaque Bailly-Bailliere

ó sea

Pequeña enciclopedia popular de la vida práctica

Madrid.
Bailly-Bailliere é hijos.

(Véase la relación de premios para el Concurso, pág. 455.)

Jarabe Laroze

DE CORTEZAS DE NARANJAS AMARGAS

Desde hace mas de 40 años, el **Jarabe Laroze** se prescribe con éxito por todos los médicos para la curacion de las **gastritis, gastraljias, dolores y retortijones** de **estómago, estreñimientos rebeldes,** para facilitar la **digestion** y para regularizar todas las funciones del estómago **y** de los intestinos.

JARABE
al Bromuro de Potasio

DE CORTEZAS DE NARANJAS AMARGAS

Es el remedio mas eficaz para combatir las enfermedades del **corazon, la epilepsia, histéria, migraña, baile de Sn-Vito, insomnios, convulsiones** y **tos** de los niños durante la denticion; en una palabra, **todas las afecciones nerviosas.**

Fábrica, Espediciones : J.-P. LAROZE 2, rue des Lions-St-Paul, à Paris.
Deposito en todas las principales Boticas y Droguerias

CONSTIPACIÓN
ALIVIADA Y CURADA POR LA
CÁSCARA LÍQUIDA ALEXANDRE

AGRADABLE DE TOMAR HASTA PARA LOS NIÑOS

UNA Á DOS CUCHARADAS DE LAS DE CAFÉ EN LA COMIDA Ó AL ACOSTARSE

PARIS: 19, rue des Mathurins.—**MADRID:** MELCHOR GARCÍA, Capellanes, 1.

HEMORRAGIAS
HEMORROIDES
VÁRICES
VARICOCELES
FLEBITIS
METRITIS
FIBROMAS

CURACIÓN PRONTA Y RADICAL POR

LA HAMAMELINE ROYA

PRINCIPIO ACTIVO DEL

HAMAMELIS VIRGÍNICA

2 á 4 cucharadas de las de sopa por dia.

PARÍS.—**Lachartre,** 19, rue des Mathurins.
MADRID.—**Melchor García,** Capellanes, 1.
BARCELONA.—**Salvador Alsina,** Pasaje del Crédito, 4.

PHENOL-BOBŒUF
EL MEJOR Y MÁS INOFENSIVO DE LOS
ANTISÉPTICOS

Inmejorable para los cuidados de la limpieza íntima, para curación de las llagas, para saneamiento de la habitación y como preservativo de las *enfermedades contagiosas.*

(**Preferible al ácido bórico.**)

PARÍS: 19, rue des Mathurins.—**MADRID:** MELCHOR GARCÍA, Capellanes, 1.

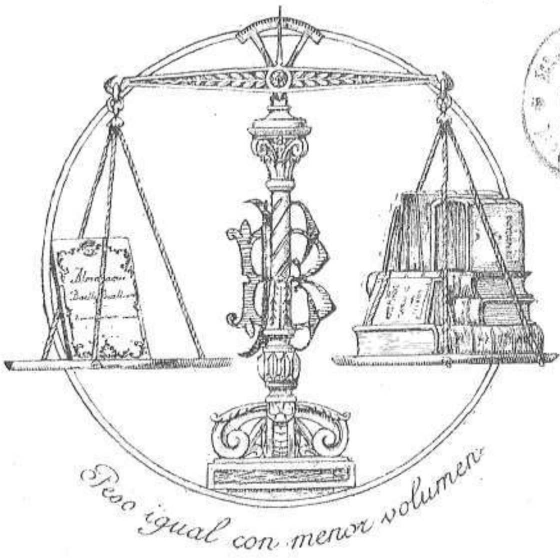
1898

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PEQUEÑA ENCICLOPEDIA POPULAR
DE LA VIDA PRÁCTICA

La familia.—El año 1898.—El año religioso.—Concordancia de los diversos calendarios.
El año astronómico para 1898.—Calendario de 1898.—Agenda para 1898.
Historia del año 1896-1897.—El mundo de los cometas.—Las montañas que andan.
El retrato del Sol.—Las piedras que caen del cielo.—El rayo.—Orígenes del mundo.
La habitación humana.—La Familia Real Española.
Los hijos de los Soberanos de Europa.—Los Presidentes de las Repúblicas Sudamericanas.
La Iglesia católica romana.—La fiebre del oro en el Transwal.
Las pretensiones británicas.—Sistema telegráfico submarino del mundo.
Servicios marítimos postales.—El alcohol que se consume en cada nación.—Lo que fuma
cada nación.—Cuadro universal de pesas, medidas y monedas.
Diccionario francés-español.—Sentido y pronunciación de las palabras
extranjeras de un uso corriente.—Los músicos célebres.—Himnos nacionales.—Historia del mueblaje.
El arte de casarse.—Cómo se sirve una comida.—Las diversas razas de gatos.—Los bailes.
Higiene de los recién nacidos.—Las modas femeninas del siglo
La moda femenina en 1897.—La moda masculina en 1897.—Cómo se hace un periódico
de cinco céntimos.—La Exposición de París en 1900.
Novedades fotográficas.—El Instituto Pasteur.—Barcos veleros y de vapor.—Las fortificaciones.
La artillería.—Nuestros enemigos caseros.—Las buenas y malas setas.
Los logaritmos.—Las maravillas del ojo humano.—Los grandes descubrimientos y las pequeñas
invenciones.—Fincas rurales.—Las aves de corral.
Cómo debemos alimentar nuestro ganado.—Juegos de naipes.—El sport
velocipédico en 1896-97.—Cómo conservar su dinero.—Los seguros de vida.
Cómo escoger un perro sabueso.—El sombrero hace al hombre.—Al postre, juguetes.
Vida práctica.—Guía de medicina práctica.—Nuestros concursos.

La obra contiene más de TRES MILLONES de letras.
Y SEIS mapas en dos colores y unas MIL figuras en el texto agrupadas en cuadros.



MADRID
BAILLY-BAILLIERE É HIJOS
10, Plaza de Santa Ana, 10.

SEÑAS ÚTILES

ESTABLECIMIENTOS DE ENSEÑANZA Y EDUCACIÓN

VARONES

Institución Orgias-Moulin, 45, rue Louis-Blanc, en Courbevoie, fundada en 1852, próxima al Bosque de Bolonia y al Parque de Neuilly. — Muy hermosa instalación. Educación de familia. Agua de manantial. Enseñanza primaria y comercial, clásica y moderna. Preparación para las escuelas del Gobierno. Cluny. Artes y oficios. Agricultura. Escuelas superiores de Comercio. Cuidados particulares dados á las lenguas extranjeras. Gran éxito en los exámenes. Envío de prospectos si se piden.

Instituto Rudy, 4, rue Caumartin, París. — Enseñanza practica de todos los idiomas. Cursos y lecciones por profesores nacionales.

Preparación para el comercio, etc.

Institución Springer, 6, rue Laferrière (Place St-Georges), fundada en 1854. — Enseñanza comercial, clásica y moderna. Repasos del Liceo. Preparación para el bachillerato y Escuelas nacionales. Cursos especiales para alumnos extranjeros ó retrasados.

Digna de ser recomendada á los padres deseosos de ahorrar á sus hijos los inconvenientes de las clases demasiado numerosas y de los grandes colegios.

SEÑORITAS

Institución de las Señoritas Château, 177 y 179, rue du Faubourg-Poissonnière, París. — Cursos completos de educación. Preparación para los diplomas elemental y superior. Número restringido de pensionistas. Magnífico jardín de 2.400 metros.

CASAS RECOMENDADAS

Buñolero, á tus buñuelos.

CONSERVAS ALIMENTICIAS (Fábrica de).

Albo y Arredondo, Santoña (Santander).—*Fabricación de toda clase de conservas de pescados y escabeches. Exportación para España y Ultramar. Grandes parques de ostricultura en la bahía de Santoña.*

CURTIDOS (Almacén de).

RODRIGUEZ HERMANOS

Carrera de San Jerónimo, 34.

MADRID

Artículos para tapicería y almacén de curtidos.—**Unico depósito** *de las cremas y betunes americanos para limpiar el calzado.*

DROGUERÍA

FELIPE KUPFER

Calle del Bruch, 66.

BARCELONA

Casa comercio de drogas. Especialidad en colores de anilina para algodón, lana, seda, papel, cuero, etc.

EFECTOS FÚNEBRES

«LA SOLEDAD»

Desengaño, número 10.

MADRID

EMPRESA FÚNEBRE

ESCULTOR

Juan Fernández Febrer

ESCULTOR DECORADOR

Calle de Chamartín, 16.

MADRID

ESPECIALIDADES FARMACÉUTICAS

Hermanos **MARISTAS**.—*Solución de bifosfato de cal.*—Canet de Mar (Barcelona).—*26 años de éxito contra Escrófulas, Debilidad, Reblandecimiento, Caries de los huesos, Enfermedades de las vías respiratorias.—Especialmente recomendada para Niños y para Jóvenes; estimula el apetito y facilita la digestión.—Prospectos gratis.—De venta en las principales farmacias.*

FARMACIAS

Agua de Colonia de Orive.—*La más superior y la más barata. La única medicinal, de aroma exquisito. Frascos corrientes y de gran lujo, con etiquetas de oro y tapón cuenta gotas. De la misma clase, por medida, desde 6 á 3,75 pesetas, según cantidades.*

S. de Orive.—BILBAO.

DENTÍFRICO RECOMENDADO

Licor del Polo de Orive

Se remite, como todos los demas productos del mismo autor, franco de todo gasto, pidiendo en junto de 10 pesetas en adelante, dirigiéndose á S. de Orive, Bilbao.

Guerra á las calenturas por las milagrosas píldoras antifebrífugas de **Sopeña.** San Pablo, 59. Sevilla.

FONDAS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

FUNERARIA

20, Preciados, 20.

MADRID

«LA FUNERARIA»

Primera empresa de servicios fúnebres en España.

HERRAMIENTAS

MATINERO (ANTONIO).—*Constructor de piquetas planas de acero fundido, doble fusion, para rayar las piedras de molino llamadas de la Ferté. Unico en España.* Roger de Flor, 22, entrando por la calle de Alí-Bey, Barcelona.

HORTICULTURA

MARIANO CAMBRA, Quinta de San José, Zaragoza. *Gran establecimiento de arboricultura y floricultura. Arboles frutales de todas clases. Forestales y de ornamento. Semillas de flores y verduras, y todo lo concerniente á este ramo. Pedir catálogos gratis.*

HOTELES

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

Bernardino Ricca, Plaza Nueva, 10, Sevilla.

EL HOTEL DE EUROPA

Se ha trasladado á la Plaza Nueva, 10, *edificio construido expresamente para hotel.*

MOSAICOS HIDRÁULICOS

FÁBRICA DE MOSAICOS
GRANITO Y PIEDRA ARTIFICIAL
DE
M. C. Butsens & Fradera
Barcelona, Pelayo, 22.
Proveedores de la Real Casa.
Premiados en las Exposiciones de Viena, Paris, Zaragoza, Madrid, Barcelona, Chicago, Manila, etc., etc.
Especialidad en tubos de cemento, y en la construcción y adorno de fachadas y toda clase de trabajos en cemento portland.

PELETERÍA

PELETERÍA
DE
LUIS VAZQUEZ
Y
FABRICA DE PLUMEROS
Espoz y Mina, 9.
MADRID
Casa especial en conservación de pieles durante el verano.
PRECIOS MÓDICOS

PERFUMERIAS

LA CRUZ DEL CAMPO, Oriente, 111, Sevilla.—*Gran fábrica de jabones de tocador y perfumeria.—Siempre laureada.—Gran premio.—Hors Concours. Precios económicos* Oriente, núm. 111, Sevilla.

LA ROSARIO. *El rey del tocador.—Gran fábrica de jabones comunes y finos perfumados. Especialidad en aguas de tocador*, Kananga, Divina, Florida, Brisa de montana, *extractos superfinos para el pañuelo y en toda clase de perfumería.*—Pereda y compañía, Santander.

PIANOS

AYNÉ (JUAN)
Fernando VII, 51 y 53, y Call, 22.
BARCELONA
PIANOS, ARMONIUMS
MÚSICA
INSTRUMENTOS
PRECIOS BARATÍSIMOS
Catálogos gratis.

PIANOS
LAS MEJORES MARCAS
E. GALLEGOS
18, Fuencarral, 18.
MADRID

PROCURADORES

LACALLE (Juan Antonio), Mercado, 6, Najera (Logroño).—*Procurador de los Tribunales de la Nación.*

OJEDA (TORIBIO), *procurador de los Tribunales de la Nación.* Nájera (Logroño).

José Pachón, *procurador de los Tribunales de la Nación*, Placentines, 50, Sevilla.

Don Miguel Rodriguez, *Procurador de los Tribunales civiles y eclesiasticos de la Nación*, Alfonso XII, núm. 25, Sevilla.

RELOJERIA

RELOJERÍA SUIZA
de **JERONIMO CRON**
Correo, 4, SANTANDER
Completo surtido en relojería.—Objetos especiales para regalo con recuerdos de Santander.

RESTAURANTS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

TAPONES DE CORCHO (Fábricas de).

Gran fábrica de tapones de corcho de Pedro Fernández, Estepona (provincia de Málaga).—*Especialidad en tapones finos para botellería. Expediciones á todos puntos.—Pídanse precios y condiciones.*

Sebastián Cateura y C.ª, *fabrica de tapones y comerciantes en corcho*, San Feliu de Guixols (Cataluña).

TEJIDOS (Fábrica de).

LA MARIA, *fábrica movida á vapor de tejidos de hilo y de algodón de* Pedro Lázaro Sánchez, Zaragoza, 66, Sevilla.—*Lonas de hilo y algodon, driles, cañamazos, terlices, cortinas, listadillos, cotonias, lienzos de hilo y mantelería de hilo y algodón, sargas azules y patenes de todas clases y colores.*

VELOCÍPEDOS

PEUGEOT
Velocípedos de fabricación especial y de primera clase.
Depósito:
J. G. GIROD
Postas, 21 y 27.
Almacén de relojes.
Madrid.

VETERINARIOS

Linimento Aleman; heroico vesicante de M. Vidal Alemán, *veterinario*, Cisneros (Palencia).

VINOS (Almacenistas, cosecheros y exportadores de).

VINOS DE RIOJA
MARQUES DE TERAN
DEPOSITARIO
MARTINEZ LACUESTA
HARO

SEÑAS PARA CONSERVAR

NOMBRES	SEÑAS	Número.

Quien calla otorga.

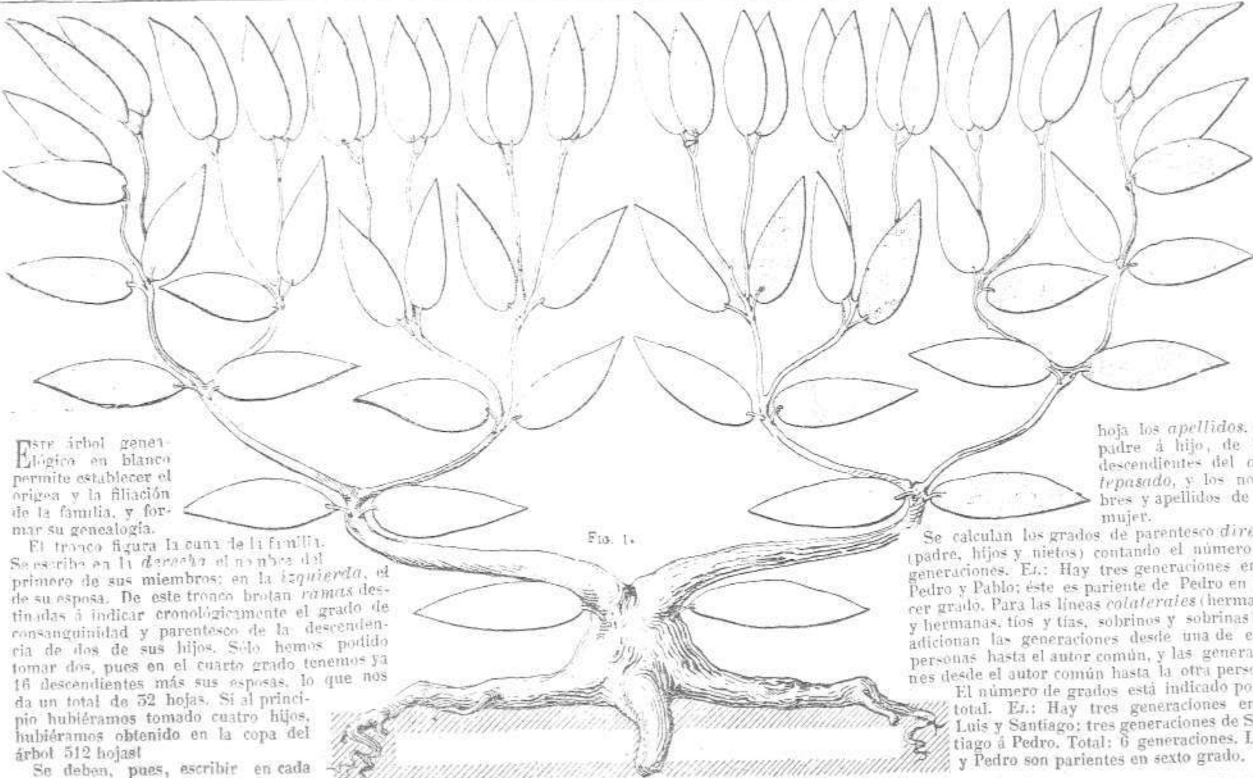


Fig. 1.

Este árbol genealógico en blanco permite establecer el origen y la filiación de la familia, y formar su genealogía.

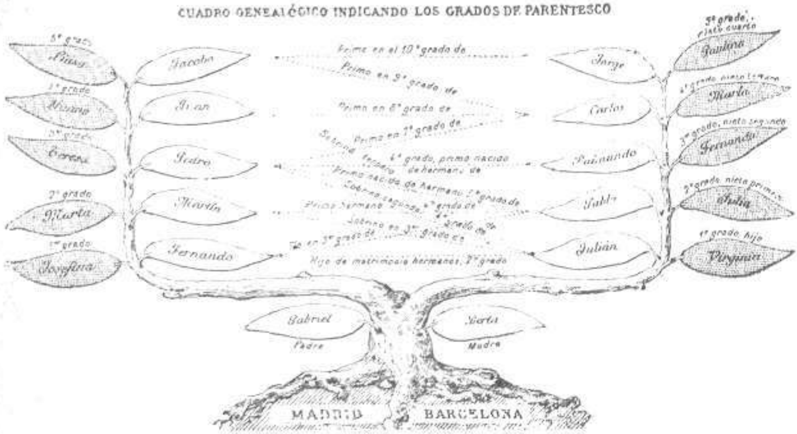
El tronco figura la cuna de la familia. Se escribe en la *derecha* el nombre del primero de sus miembros; en la *izquierda*, el de su esposa. De este tronco brotan *ramas* destinadas á indicar cronológicamente el grado de consanguinidad y parentesco de la descendencia de dos de sus hijos. Sólo hemos podido tomar dos, pues en el cuarto grado tenemos ya 16 descendientes más sus esposas, lo que nos da un total de 32 hojas. Si al principio hubiéramos tomado cuatro hijos, hubiéramos obtenido en la copa del árbol 512 hojas!

Se deben, pues, escribir en cada hoja los *apellidos*, de padre á hijo, de los descendientes del *antepasado*, y los nombres y apellidos de su mujer.

Se calculan los grados de parentesco *directo* (padre, hijos y nietos) contando el número de generaciones. Ej.: Hay tres generaciones entre Pedro y Pablo; éste es pariente de Pedro en tercer grado. Para las líneas *colaterales* (hermanos y hermanas, tíos y tías, sobrinos y sobrinas), se adicionan las generaciones desde una de estas personas hasta el autor común, y las generaciones desde el autor común hasta la otra persona. El número de grados está indicado por el total. Ej.: Hay tres generaciones entre Luis y Santiago; tres generaciones de Santiago á Pedro. Total: 6 generaciones. Luis y Pedro son parientes en sexto grado.

Fig. 2

CUADRO GENEALÓGICO INDICANDO LOS GRADOS DE PARENTESCO



Las hojas blancas [illegible] la línea directa, las grises [illegible]

CRÓNICA DE LA FAMILIA

NACIMIENTO	BAUTISMO
DESTETE	PRIMERA COMUNIÓN
PRIMER DIENTE PRIMERA PALABRA PRIMER PASO	BODAS
TALLA DE LOS PADRES PESO DE LOS PADRES VACUNA	ANIVERSARIOS
TALLA DE LOS HIJOS PESO DE LOS HIJOS VACUNA	DÍAS QUE SE CELEBRAN

MEMENTO

Lema ó Sentencia.

Año 1898. Año 1898.

CRÓNICA DE LA FAMILIA

CRÓNICA DE LA FAMILIA

EL AÑO 1898

(SEGUNDO DESPUES DEL BISIESTO, 365 DIAS; 52 SEMANAS Y UN DIA)

Años no bisiestos *(febrero tiene 28 días)*: 1881, 82, 83, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 94, 95, 97, 98, 99.

Años bisiestos *(febrero tiene 29 días)*: 1880, 1884, 1888, 1892, 1896.

La Cronología para 1898.—El año religioso y civil para 1898.—Concordancia de los calendarios en 1898.—El año astronómico para 1898.—Iluminación por la Luna durante las noches de 1898.—Calendario para 1898.—Hora de la pleamar en una playa cualquiera de España ó Portugal.—Cómo leer nuestros mapas celestes.

LA CRONOLOGÍA PARA 1898

EL AÑO 1898 *de la era vulgar (que principia con el nacimiento de J.-C. en el Calendario Gregoriano, establecido en octubre de 1582, el único legal desde 1806) corresponde al año:*

6611 del período Juliano de Scaliger, que comprende todos los tiempos históricos.
5898 de la creación del mundo, según los cálculos basados sobre los libros sagrados.
5658 del Calendario Judío moderno, que ha empezado el miércoles 22 de septiembre de 1897. El año 5659 empieza el sábado 17 de septiembre de 1898.
4242 desde el diluvio universal. Usserio aumenta esta cifra en cuatro años.
2674 de las Olimpiadas. El 2.º año de la 669.ª Olimpiada empieza en julio de 1898.
2650 de la fundación de Roma.
2645 desde la era de Nabonasar.
1898 del Calendario Juliano ó ruso, que empieza el lunes 13 de enero.
1865 de la muerte de Jesucristo.
1828 de la destrucción de Jerusalem.
1315-1316 de la Hégira. El año 1315 ha empezado el miércoles 2 de junio de 1897. El año 1316 empieza el domingo 22 de mayo de 1898, según el uso de Constantinopla.
258 de la fundación de la imprenta del Louvre.
381 de la reforma de Lutero.
368 de la confesión de Augsburgo.
122-123 de la independencia de los Estados Unidos de América. El año 122 ha empezado el 4 de julio de 1897.
106-107 del Calendario Republicano francés. El año 106 ha empezado el 22 de septiembre de 1897. El año 107 empieza el 22 de septiembre de 1898.
22-23 de la restauración de la Monarquía española.

Comienzo de las Estaciones.

HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL	HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL
Primavera	20 marzo á 1 h. 52 m. t.	Otoño.	Otoño.	23 sept. á 12 h. 19 m. m.	Primavera
Verano.	21 junio á 9 h. 52 m. m.	Invierno.	Invierno.	21 dic. á 6 h. 44 m. n.	Verano.

Meses de 31 días.—Enero, marzo, mayo, julio, agosto, octubre, diciembre.

Mitad del año. 2 de julio á las 12 del día.

Meses de 30 días.—Abril, junio, septiembre, noviembre.
Mes de 28 días.—Febrero.

El año comienza el sábado 1.º de enero y termina el sábado 31 de diciembre.

Los días más largos del año.

FECHAS	SOL		DURACIÓN del crepúsculo.		DURACIÓN			
	Sale.	Pónese.	Civil.	Astro.º	Día solar.	Noche solar.	Día civil.	Noche civil.
19 junio	4 h. 29 m.	7 h. 33 m.	38 m.	2 h. 9 m.	15 h. 4 m.	8 h. 56 m.	14 h. 26 m.	8 h. 18 m.
20 —	4 29	7 33	38	2 9	15 4	8 56	14 26	8 18
21 —	4 30	7 33	38	2 9	15 3	8 57	14 25	8 19
Los días más cortos del año.								
20 diciembre	7 h. 20 m.	4 h. 36 m.	36 m.	1 h 43 m.	9 h. 16 m.	14 h. 44 m.	9 h. 52 m.	15 h. 20 m.
21 —	7 20	4 36	36	1 43	9 16	14 44	9 52	15 20
22 —	7 20	4 37	36	1 43	9 17	14 43	9 53	15 19

Epoca de las cosechas en nuestro globo.

Enero: Australia, República Argentina, Chile, Nueva Zelanda.—*Marzo*: Indias Orientales, Alto Egipto.—*Abril*: Bajo Egipto, Chipre, Siria, Asia Menor, Persia, Cuba.—*Mayo*: Argelia, Asia continental, Japón, Tejas, Florida.—*Junio*: España, Francia meridional, Portugal, Italia, Grecia, Turquía, California, Oregón, Luisiana, Misisipi, Alabama, Georgia, Carolina, Tennese, Virginia, Kentucky, Kansas, Arkansas, Utah, Colorado, Misuri.—*Julio*: Francia, Inglaterra (parte meridional), Suiza, Alemania, Austria, Hungría, Principados danubianos, Rusia meridional, Nebraska, Minesota, Wisconsin, Jowa, Indiana, Michigan, Chío, Nueva York, Nueva Inglaterra, Alto Canadá.—*Agosto*: Bélgica, Holanda, Dinamarca, Polonia, Bahía de Hudson, Bajo Canadá, Colombia inglesa, Manitoba.—*Septiembre* y *Octubre*: Escocia, Suecia, Noruega, Rusia septentrional.—*Noviembre*: Perú, Africa austral.—*Diciembre*: Birmania.

EL AÑO RELIGIOSO PARA 1898

El año católico romano.

CÓMPUTO ECLESIÁSTICO PARA FIJAR LA ÉPOCA DE LA FIESTA DE PASCUA DE RESURRECCIÓN

Las fiestas de la Iglesia Católica Romana son *fijas* las unas, es decir, que siempre tienen lugar la misma fecha, y hay otras que son *movibles*, es decir, dependientes de la Pascua de Resurrección.

Aureo número	18
Epacta	7
Ciclo solar	3
Indicción romana	11
Letra dominical	B

En el cuadro adjunto, las fiestas movibles van de *cursiva*.

Fiestas fijas y movibles.

ENERO

1. La Circuns. del Señor.
6. Adoracion de los Reyes
16. El Dulce Nombre de Jesús.
23. San Ildefonso, dias de S. M. el Rey.

FEBRERO

2. Purif. de Ntra. Señora.
6. *Domingo de Septuagésima.*
13. *Sexagésima.*
20. *Quincuagésima.*
23. *Ceniza.*
27. 1.er *Domingo de Cuaresma.*

MARZO

2, 4, 5. Cuatro témporas.
6, 13, 20.—2.º, 3.º y 4.º *Domingos de Cuaresma.*
19. San José.
25. Anun. de Ntra. Señora.
27. *Domingo de Pasión.*

ABRIL

3. *Domingo de Ramos.*
8. *Viernes Santo.*
10. *Pascua de Resurrección.*
17. *Cuasimodo.*

MAYO

2. Fiesta nacional.
15. S. Isidro, labrador, patrón de Madrid.
17. Cumpleaños de S. M. el Rey D. Alfonso XIII
16, 17 y 18. Letanías.
19. *Ascensión.*
29. *Pentecostés.*

JUNIO

1, 3, 4. Cuatro témporas.
5. *Santísima Trinidad.*
6. *Santísimo Corpus Christi.*
24. *Sagrado Corazón de Jesús.*
24. S. Juan Bautista.
29. S. Pedro y S. Pablo.

JULIO

2. La Visitación.
3. La Preciosa Sangre.
16. Nuestra Señora del Carmen.
21. Cumpleaños de S. M. la Reina Regente doña María Cristina.
24. Dias de S. M. la Reina Regente D.ª María Cristina.
25. Santiago, apóstol.

AGOSTO

6. Transfiguracion del Señor.
15. Asuncion de Nuestra Señora.
21. S. Joaquin.

SEPTIEMBRE

8. Natividad de la Virgen
14. Exaltación de la Santa Cruz.
21, 23 y 24. Cuatro témporas.

OCTUBRE

2. *Santo Rosario.*

NOVIEMBRE

1. Todos los Santos.
2. Conmemoración de los fieles difuntos.
21. Presentación de Nuestra Señora.
27. 1.er *Domingo de Adviento.*

DICIEMBRE

4. 2.º *Domingo de Adviento.*
8. Purísima Concepcion.
11. 3.er *Domingo de Adviento.*
14, 16 y 17. Cuatro témporas.
18. 4.º *Domingo de Adviento.*
25. Natividad de Nuestro Señor.

Se saca ánima.

6 de febrero. — 1, 12, 13 y 20 de marzo. — 1, 2 y 13 de abril. — 2 y 4 de junio.

Vigilias y ayunos.

9 abril (Resurreccion, 10 abril).
18 mayo (Ascension, 19 mayo).
28 mayo (Pentecostés, 29 mayo).
28 junio (San Pedro, 29 junio).
14 agosto (Asuncion, 15 agosto).
31 octubre (Todos Santos, 1.º Nov.)
24 diciembre (Natividad, 25 dic.).

El año protestante.

1 *enero*	Año nuevo.	27 *marzo*	Pasión.	10 *abril*	Pascua.	7 *nov.*	F. de la Reforma.
6 —	Epifania.	3 *abril*	Ramos.	19 *mayo*	Ascensión.	25 *dic.*	Nativ. de Nuestro Señor.
23 *febrero*	Ceniza.	8 —	Viernes Santo	29 —	Pentecostés.		

El año ortodoxo ruso y griego.

25/6	*Diciemb.* / *Enero.*	Natividad.
1/13	*Enero.*	Comienzo del año.
6/18	*Enero.*	Teofania (Epifania).
2/14	*Febrero.*	Purificación.
15/2	*Febrero.* / *Marzo.*	Primer dia de Cuaresma.
9/21	*Marzo.*	Los 40 mártires.
25/6	*Marzo.* / *Abril.*	Anunciacion.
29/10	*Marzo.* / *Abril.*	Ramos.
3/15	*Abril.*	Viernes mayor.
5/17	*Abril.*	Pascua.
23/5	*Abril.* / *Mayo.*	San Jorge y Santa Alejandra.
9/21	*Mayo.*	Tras. de las cenizas de S. Nicolás.
12/24	*Mayo.*	Coronacion del Czar.
14/26	*Mayo.*	Ascensión.
24/5	*Mayo.* / *Junio.*	Trinidad.
25/6	*Mayo.* / *Junio.*	Espíritu Santo.
29/11	*Junio.* / *Julio.*	San Pedro y San Pablo.
1/13	*Agosto.*	1.er dia de ayuno de Teotokos.
6/18	*Agosto.*	Transfiguración.
15/27	*Agosto.*	Rep. de Teotokos (Asunción).
29/10	*Agosto.* / *Septiem.*	Degollación de San Juan Bautista.
8/20	*Septiem.*	Natividad de la Virgen.
14/26	*Septiem.*	Exaltación de la Cruz.
26/8	*Septiem.* / *Octubre.*	Muerte de San Juan.
1/13	*Octubre.*	Patr. de Teotokos.
22/3	*Octubre.* / *Noviem.*	Santas Imágenes.
21/3	*Noviem.* / *Diciemb.*	Presentación de Teotokos.
24/6	*Noviem.* / *Diciemb.*	Santa Catalina.
6/18	*Diciemb.*	San Nicolás.

Agua al higo, á la pera vino.

1898.—El año musulmán.

FECHAS TURCAS 1315	FIESTAS Y SIGNIFICADO	FECHAS GREGOR. 1898	
Chabán (brote de los árboles). (29 días). . .	13-14 Días felices.	7-8	Enero.
	15 Berat-Guedjessi (Examen de conciencia). (Alcorán en totalidad ha bajado del cielo).	9	
	16 Nacimiento del Sultán. . . .	10	
Ramazán (calor ardiente). Ayuno de día. (30 días). . .	1	25	
	13-14 Días felices.	5-6	Febrero.
	15 Hirkai-Cherif. Visita á la tumba del Profeta.	7	
	27 Aniversario de la venida del Corán, Kadir-Gue jessi. . .	19	
Chewal. (29 días).	1 Bairam, Fin del Ramazán. . .	23	
	2 Fin del ayuno; rezos extraordinarios en las mezquitas. .	24	
	3 Fin de la fiesta Bairam.	25	Marzo.
	13-14-15 Días felices.	7-8-9	
	17 Aniversario de la victoria del Monte Ohud.	11	
	21 Escisión de la luna.	15	
Zilcadé (desc.). (30 días).	1	25	
	13-14-15 Días felices.	5-6-7	Ab.
Zilhidjé (Peregrinación). (30 días).	1	23	
	10 Curbán-Bairam. Sacrificio de los corderos.	2	Mayo.
	13-14-15 Días felices.	5-6-7	
	18 Fiesta del Estanque.	10	
	23 Fiesta de la Paz.	15	
1316			
Muharem (sagrado). Treguas. (30 días).	1 Año nuevo (Aïd-el-Riachad).	22	
	10 Ashura (ayuno riguroso). . .	31	
	13-14-15 Días felices.	3-4-5	J.

FECHAS TURCAS 1316	FIESTAS Y SIGNIFICADO	FECHAS GREGOR. 1898	
Sefer. (29 días). . .	1	21	J.
	13-14-15 Días felices.	3-4-5	Julio.
	28 Advenimiento del Sultán. . .	18	
Rebi-ul-Ewel (1.ª primavera). (30 días). . .	1 Rebi I.	20	
	12 Meulud. Nacimiento de Mahoma.	31	
	13-14-15 Días felices.	1-2-3	Agosto.
	23 Muerte de Mahoma.	11	
Rebi-ul-Akhir (2.ª primavera). (29 días).	1 Rebi II.	19	
	13 Día feliz.	31	
	14-15 Días felices.	1-2	Sept.
Djemazi-ul-Ewel (Primeras heladas). (30 días). . .	1 Djemazi I.	17	
	9 Nacimiento de Alí.	25	
	13-14 Días felices.	29-30	
	15 Muerte de Alí.	1	Octubre.
	20 Toma de Constantinopla. . .	6	
Djemazi-ul-Akhir (Segundas heladas). (29 días). . .	1 Djemazi II.	17	
	13-14-15 Días felices. . . .	29-30-31	
Redjeb (respeto) (30 días).	1	15	Nov.
	13-14 Días felices.	27-28	
	15 Concepción del Profeta. . . .	29	
	27 Miradj-Guedjessi (huida de Mahoma).	11	Diciembre.
	27 Ascensión de Mahoma al cielo sobre el caballo Borak. .	11	
Chabán (brote de los árboles). (29 días). . .	1	15	
	13-14 Días felices.	27-28	
	15 Berat-Guedjessi (Examen de conciencia). (Alcorán en totalidad ha bajado del cielo)	29	
	16 Nacimiento del Sultán.	30	

El año israelita.

FECHAS ISRAELITAS Año 5658.		FECHAS GREGORIANAS Año 1898.
10 *Tebeth.* . .	Ayuno.—Sitio de Jerusalem.	4 enero.
1 *Schebat.* .	30 días.	24 —
1 *Adar.* . .	29 días.	23 febrero.
13 —	Taanit-Esther.—Ayuno de Esther.	7 marzo.
14 —	Purim (Fiesta de las Suertes).	8 —
15 —	Suzán Purim.	9 —
1 *Nissán.* . .	30 días.	24 —
13 —	Rec. de la levadura. . . .	5 abril.
14 —	Víspera de Pascua. . . .	6 —
15 —	Pesah.—Pascua *.	7 —
16 —	— 2.º día. — Fiesta de los Azimos *.	8 —
21 —	— 7.º día.	13 —
22 —	— 8.º día. — Pascua cerrada.	14 —
1 *Iyar.* . . .	29 días.	23 —
18 —	33.º día del Omer.	10 mayo.
1 *Siwán.* . .	30 días.	22 —
5 —	Vigilia de Schabuot. . .	26 —
6 —	Schabuot.—Pentecostés *	27 —
7 —	— 2.º día *. . . .	28 —
1 *Tamuz.* .	29 días.	21 junio.
17 —	Taanit.—Ayuno.—Toma de Jerusalem.	7 julio.
1 *Ab.*	30 días.	20 —

FECHAS ISRAELITAS Año 5658.		FECHAS GREGORIANAS Año 1898.
10 *Ab.*	Ayuno.—Destrucción del Templo.	29 julio.
1 *Elul.* . . .	29 días.	19 agosto.
29 —	Vigilia de Rosch-Haschana.	16 sept.
Año 5659.		
1 *Tischri.* .	30 días.—Rosch-Haschana *.—Año nuevo. . .	17 —
2 —	2.º día *.	18 —
3 —	Ayuno de Guedaliah. . .	19 —
9 —	Vigilia de Kipur.	25 —
10 —	Yom Kipur.—Ayuno del Gran Perdón *.	26 —
14 —	Vigilia de Sucot.	30 —
15 —	Sucot.—Fiesta de las Cabañas *.	1 octubre
16 —	— 2.º día *.	2 —
21 —	Hoschana Raba *.	7 —
22 —	Schemini Atzeret.—Fiesta del Cierre *.	8 —
23 —	Sim'hat Torah.—Fiesta de la Ley *.	9 —
1 *Heschwán.*	29 días.	17 —
1 *Kisléw.* .	29 días.	15 noviem.
25 —	Hanucah.—Dedicación del Templo.	9 diciem.
1 *Tebeth.* . .	29 días.	14 —
10 —	. . . .	23 —

Las fiestas marcadas con una estrella (*) son de rigurosa observancia.

Donde hay gana, hay maña.

CONCORDANCIA DE LOS CALENDARIOS EN 1898

El cuadro adjunto, que da la concordancia de los calendarios para el 1.° del mes, permite deducir sin dificultad la concordancia de los calendarios para un día cualquiera.

EJEMPLO.—*Busquemos la Pascua israelita, que cae el 15 nissan. El 1.° nissan = 24 de marzo (C. Gr.) = 12 de marzo (C. J.) = 4 germinal (C. R.) = 1.° zilcadé (C. M.).—El 15 nissan, catorce días después, corresponde al 24 + 14 = 38 de marzo = 7 de abril (C. G.) ó al 12 + 14 = 26 de marzo (C. J.) ó al 4 + 14 = 18 germinal (C. R.) ó en fin al 1 + 14 = 15 zilcadé (C. M.).*

OTRO EJEMPLO.—*El domingo de Pascua, 10 de abril (C. G.), nueve días después del 1.° de abril, corresponde al 20 + 9 = 29 de marzo (C. J.), al 12 + 9 = 21 germinal (C. R.) ó al 9 + 9 = 18 nissan (C. I.) y en fin al 9 + 9 = 18 zilcadé (C. M.).*

CALENDARIO GREGORIANO (usado en España y casi toda Europa).	CALENDARIO JULIANO (usado en Rusia, Grecia, etc.).	CALENDARIO REPUBLICANO (no usado desde 1806).	CALENDARIO ISRAELITA (usado por los judíos).	CALENDARIO MUSULMÁN (usado en Turquía y por los árabes).
Año 1898.	Año 1897	Año 106.	Año 5658.	Año 1315
S. 1.° enero.	20 diciembre.	12 nivoso.	7 Tebeth.	7 Chabán.
J. 13 —	1.° enero 1898.	24 —	19 —	19 —
J. 20 —	8 —	1.° pluvioso.	26 —	26 —
L. 24 —	12 —	5 —	1.° Schebat.	1.° Ramazán.
M. 1.° febrero.	20 —	13 —	9 —	9 —
D. 13 —	1.° febrero.	5 —	21 —	21 —
S. 19 —	7 —	1.° ventoso.	27 —	27 —
Mi. 23 —	11 —	5 —	1.° Adar.	1.° Chewal.
Ma. 1.° marzo.	17 —	11 —	7 —	7 —
D. 13 —	1.° marzo.	23 —	19 —	19 —
L. 21 —	9 —	1.° germinal.	27 —	27 —
J. 24 —	12 —	4 —	1.° Nissán.	1.° Zilcadé.
V. 1.° abril.	20 —	12 —	9 —	9 —
Mi. 13 —	1.° abril.	24 —	21 —	21 —
Mi. 20 —	8 —	1.° floreal.	28 —	28 —
S. 23 —	11 —	4 —	1.° Iyar.	1.° Zilhidjé.
D. 1.° mayo.	19 —	12 —	9 —	9 —
V. 13 —	1.° mayo.	24 —	21 —	21 —
V. 20 —	8 —	1.° pradial.	28 —	28 —
D. 22 —	10 —	3 —	1.° Siwán.	1.° *Muharem* 131
Mi. 1.° junio.	20 —	13 —	11 —	11 —
L. 13 —	1.° junio.	25 —	23 —	23 —
D. 19 —	7 —	1.° mesidor.	29 —	29 —
Ma. 21 —	9 —	3 —	1.° Tamuz.	1.° Sefer.
V. 1.° julio.	19 —	13 —	11 —	11 —
Mi. 13 —	1.° julio.	25 —	23 —	23 —
Ma. 19 —	7 —	1.° termidor.	29 —	29 —
Mi. 20 —	8 —	2 —	1.° Ab.	1.° Rebí I.
L. 1.° agosto.	20 —	14 —	13 —	13 —
S. 13 —	1.° agosto.	26 —	25 —	25 —
J. 18 —	6 —	1.° fructidor.	30 —	30 —
V. 19 —	7 —	2 —	1.° Elul.	1.° Rebí II.
J. 1.° septiembre	20 —	13 —	14 —	14 —
Ma. 13 —	1.° septiembre.	27 —	26 —	26 —
S. 17 —	5 —	1.° día complem.	1.° Tischri 5659	1.° Djemazi I.
V. 23 —	11 —	1.° vendim. 107.	7 —	7 —
S. 1.° octubre.	19 —	9 —	15 —	15 —
J. 13 —	1.° octubre.	21 —	27 —	27 —
L. 17 —	5 —	25 —	1.° Heschvan.	1.° Djemazi II.
D. 23 —	11 —	1.° brumario.	7 —	7 —
Ma. 1.° noviembre.	20 —	10 —	16 —	16 —
D. 13 —	1.° noviembre.	22 —	28 —	28 —
Ma. 15 —	3 —	24 —	1.° Kislew.	1.° Redjeb.
Ma. 22 —	10 —	1.° frimario.	8 —	8 —
J. 1.° diciembre.	19 —	10 —	17 —	17 —
Ma. 13 —	1.° diciembre.	22 —	29 —	29 —
Mi. 14 —	2 —	23 —	1.° Tebeth.	30 —
J. 15 —	3 —	24 —	2 —	1.° Chabán.
J. 22 —	10 —	1.° nivoso.	9 —	8 —

A hombre osado, la fortuna le da la mano

EL AÑO ASTRONÓMICO PARA 1898

Cuadro de los signos y abreviaturas.

Fases de la Luna.

L. N. Luna nueva.	L. Ll. Luna llena.
☽ C. C. Cuarto creciente.	☾ C. M. Cuarto menguante.

☉ El Sol. **Planetas.**

Inferiores.	*Superiores.*			La Tierra ♁ y su satélite la Luna ☾
☿ Mercurio.	♂ Marte.	♃ Júpiter.	♅ Urano.	
♀ Venus.	Plan. telesc.	♄ Saturno.	♆ Neptuno.	

Abreviaturas.

h. hora.	de tiempo	N.e n. noche.
m. minuto.	de tiempo	N. norte.
s. segundo	de tiempo	S. sur.
o grado.	de arco	E. este.
' minuto.	de arco	O. oeste.
" segundo	de arco	★ estrella.
M. m. mañana.		Mag. magnitud.
T. t. tarde.		

Signos del Zodíaco

1 ♈ Aries. . . . 0°	4 ♋ Cáncer. . 90°	7 ♎ Libra. . . 180°	10 ♑ Capricornio 270°
2 ♉ Tauro. . . 30	5 ♌ Leo. . . . 120	8 ♏ Escorpio. . 210	11 ♒ Acuario. . . 300
3 ♊ Géminis. . . 60	6 ♍ Virgo. . 150	9 ♐ Sagitario 240	12 ♓ Piscis. . . . 330

El Sol, el Zodíaco y las Estaciones.

Elementos principales del ☉

Año trópico.	365 d. 5 h. 48 m. 46 s.	Volumen. . . .	1.283.744 veces el de la ♁. 1.390.632 billones de kilóm. cúb.
Año sideral.	365 d. 6 h. 9 m. 9 s.		
Rotación solar.	25 d. 4 h. 29 m.	Semidiámetro verdadero. .	109 radios terrestres. 692.428 kilómetros.
Distancia media á la ♁	23.280 radios terrestres. 14.849188 miriámetros.	Diámetro aparente sobre la bóveda celeste (valor medio).	32' 4".
Masa.	324.439 veces la de la ♁		

Entrada del Sol ☉ en:	Estancia	
Capricornio. 21 dic. 1897, 12 h. 57 m. T.	29 d. 10 h. 41 m.	Invierno (la declinación austral pasa de 23° 27' á 0° 0').
Acuario. . . 19 en. 1898, 11 h. 38 m. N.	29 14 33	
Piscis . . . . 18 feb. 1898, 2 h. 11 m. T.	29 23 41	*Duración.* . . . . . 89 d. 0 h. 55. m.
Aries. . . . . 20 mar. 1898, 1 h. 52 m. T.	30 11 49	Primavera (la declinación boreal pasa de 0° 0' á 23° 27').
Tauro. . . . . 20 abr. 1898, 1 h. 41 m. M.	30 23 50	
Géminis. . . . 21 may. 1898, 1 h. 31 m. M.	31 8 21	*Duración.* . . . . . . 92 d. 20 h. 0 m.
Cáncer. . . . 21 jun. 1898, 9 h. 52 m. M.	31 10 53	Verano (la declinación boreal pasa de 23° 27' á 0° 0').
Leo. . . . . . 22 jul. 1898, 8 h. 45 m. N.	31 6 38	
Virgo. . . . . 23 agos. 1898, 3 h. 23 m. M.	30 20 56	*Duración.* . . . . . . 93 d. 14. h. 27 m.
Libra. . . . . 23 sept. 1898, 12 h. 19 m. M.	30 8 33	Otoño (la declinación austral pasa de 0° 0' á 27° 27').
Escorpio. . . 23 oct. 1898, 8 h. 52 m. M.	29 20 54	
Sagitario. . . 22 nov. 1898, 5 h. 46 m. M.	29 12 58	*Duración.* . . . . . . 89 d. 18 h. 25 m.
Capricornio. 21 dic. 1898, 6 h. 44 m. N.		Invierno.

Duración del día en 1898.

El *día solar natural*, ó tiempo transcurrido entre dos pasos consecutivos del Sol por un mismo meridiano, se divide en nuestras latitudes en dos porciones ó intervalos.

A la porción del día comprendida entre la salida y puesta inmediata siguiente de este astro se llama *día solar*, y al tiempo transcurrido entre la puesta del Sol y su salida inmediata siguiente se llama *noche*.

Antes que el Sol salga y después de puesto ilumina directamente con sus rayos las regiones superiores de la atmósfera, y por reflexión toda ella, dando lugar al fenómeno de los *crepúsculos*. Considéranse el crepúsculo civil y el astronómico. El primero empieza por la mañana y acaba por la tarde, cuando el Sol se halla 6° debajo del horizonte; y el segundo, cuando dicho astro está 18° debajo del mismo plano.

Lo que vulgarmente se llama *día*, tiempo que dura la claridad de la luz solar, se compone del día artificial ó solar más los crepúsculos.

El grabado adjunto da para la latitud de Madrid la duración de la noche, del día solar y del día vulgar. Indícanse las horas del día en la primera línea horizontal, y los días, de 10 en 10, están inscritos á la izquierda del dibujo en columna vertical.

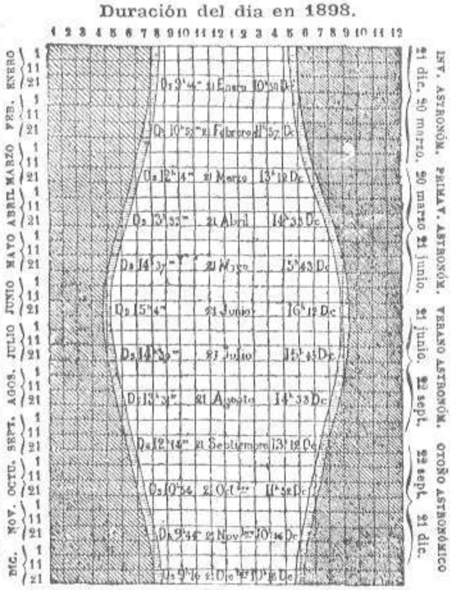


Fig. 3.

Los eclipses de Sol y de Luna en 1898.

7 á 8 de enero.—Eclipse parcial de Luna, visible en España.

Primer contacto de la Luna con la penumbra de la Tierra, á las 9 h. 47 m. de la noche del día 7, tiempo medio civil de Madrid.

Primer contacto con la sombra, á las 11 h. 33 minutos.

Medio del eclipse, á las 12 h. 20 m. de la madrugada del día 8.

Ultimo contacto con la penumbra, á las 2 h. 54 minutos.

Ultimo contacto con la sombra, á la 1 h. 7 m.

Valor de la máxima fase ó parte eclipsada de la Luna, contando desde la parte austral del limbo, 0,152, tomando como unidad el diámetro de la Luna.

El primer contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta, que dista 10° de su vértice austral hacia Oriente y 21° de su vértice inferior hacia la derecha (visión directa).

El último contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta, que dista 37° de su vértice austral hacia Occidente y 2° de su vértice inferior hacia la derecha (visión directa).

22 de enero.—Eclipse total de Sol, invisible en España.

Principio del eclipse para la Tierra en general: á las 4 h. 31 m. de la madrugada, tiempo medio civil de Madrid en la longitud de 26° al E. de Madrid y latitud 0° 28' N.

Principio del eclipse central para la Tierra en general: á las 5 h. 34 m. de la madrugada por los 14° al E. de Madrid y los 11° de latitud N.

Eclipse central á mediodía: á las 7 h. 23 m. de la mañana por los 75° al E. de Madrid y los 13° de latitud N.

Fin del eclipse central para la Tierra en general: á las 8 h. 35 m. de la mañana, hora media civil de Madrid en la longitud de 124° al E. de Madrid y latitud 46° N.

Fin del eclipse central para la Tierra en general: á las 9 h. 38 m. de la mañana, hora media civil de Madrid por los 115° al E. de Madrid y los 56° de latitud N.

El eclipse será visible en gran parte de Africa, en el Mediterráneo, Europa meridional, excepto la península Ibérica, y oriental, gran parte de Asia y *Océano Indico.*

Las circunstancias principales de este eclipse para Palma de Mallorca, que está casi en el límite de la zona de donde es visible el fenómeno, donde será en parte visible como parcial, son las siguientes:

Principio: á las 5 h. 43 m. 32°, hora media civil de Palma.

Medio: á las 6 h. 30 m. 6°.

Fin: á las 7 h. 21 m. 51°.

Valor de la máxima fase ó parte eclipsada del Sol, 0'404, tomando como unidad el diámetro del Sol. En Palma sale el Sol eclipsado á las 7 h. 16 m. de la mañana.

3 de julio.—Eclipse parcial de Luna, en parte visible en España.

Primer contacto de la Luna con la penumbra de la Tierra: á las 6 h. 33 m. de la tarde, tiempo medio civil de Madrid.

Primer contacto con la sombra: á las 7 h. 31 m. de la tarde, tiempo medio civil de Madrid.

Medio del eclipse: á las 9 h. 3 m. de la noche.

Ultimo contacto con la sombra: á las 10 h. 34 minutos de la noche.

Ultimo contacto con la penumbra: á las 11 h. 32 m. de la noche.

Valor de la máxima fase ó parte eclipsada de la Luna, contada desde la parte boreal del limbo, 0,928, tomando como unidad el diámetro de la Luna.

El primer contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta, que dista 49° de su vértice boreal hacia Oriente y 82° de su vértice inferior hacia la izquierda (visión directa).

El último contacto de la sombra con la Luna se *verificará en un punto del limbo de ésta,* que dista 70° de su vértice boreal hacia Occidente y 48° de su vértice superior hacia la derecha (visión directa).

En Madrid sale la Luna eclipsada á las 7 h. 30 minutos de la noche.

18 de julio.—Eclipse anular de Sol, invisible en España.

Principio del eclipse para la Tierra en general: á las 4 h. 48 m. de la tarde, hora media civil de Madrid, *por los 154° grados al O. de Madrid* y los 16° de latitud S.

Principio del eclipse central para la Tierra en general: á las 6 h. 21 m. de la tarde, hora media civil de Madrid, por los 166° al O. de Madrid y los 39° de latitud al S.

Eclipse central á mediodía: á las 7 h. 52 de la tarde, hora media civil de Madrid, en la longitud de 117° al O. de Madrid y 43° latitud S.

Fin del eclipse central para la Tierra en general: á las 8 h. 25 m. de la noche, hora de Madrid, *por los 88° al O. de San Fernando y los 65° de* latitud S.

Fin del eclipse central para la Tierra en general: á las 9 h. 57 m. de la noche hora de Madrid, en la longitud de 78° al O. de San Fernando y 46° de latitud S.

Este eclipse será visible en el Océano Pacífico meridional.

13 de diciembre.—Eclipse parcial de Sol, invisible en España.

Este eclipse, que empieza para la Tierra en general á las 11 h. 22 m. de la mañana, hora de Madrid, en la longitud de 157° al O. de Madrid y latitud de 66° S., y termina á las 12 h. 5 m. de la tarde por los 154° de longitud E. y 65° de latitud S., no tiene importancia.

27 á 28 de diciembre.—Eclipse total de Luna, visible en España.

Primer contacto de la Luna con la penumbra de la Tierra: á las 8 h. 20 m. de la noche, tiempo medio civil de Madrid del día 27.

Primer contacto con la sombra: á las 9 h. 33 m. de la noche.

Principio del eclipse total: á las 10 h. 43 m. de la noche.

Medio del eclipse: á las 11 h. 27 m. de la noche.

Fin del eclipse total: á las 12 h. 12 m. de la madrugada del día 28.

Último contacto con la sombra: á la 1 h. 21 m. de la madrugada.

Último contacto con la penumbra: á las 2 h. 34 minutos de la madrugada.

El primer contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta que dista 68º de su vértice austral hacia Oriente y 8º de su vértice inferior hacia la izquierda (visión directa).

El último contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta, que dista 85º de su vértice austral hacia Occidente y 40º de su vértice inferior hacia la derecha (visión directa).

Los Planetas.

Los planetas (de la palabra griega *planetes*, errante) son unos astros opacos que giran al rededor de su eje, describiendo órbitas elípticas poco excéntricas en derredor del Sol, del cual reciben luz y calor.

A simple vista se parecen á las estrellas, pero su luz es más igual y algo más débil, y vistos con el telescopio aparecen como pequeños discos iluminados. En su aspecto exterior se reconocen por su luz débil y serena, que es una consecuencia de que no tienen luz propia, como el Sol y las estrellas fijas, sino que por ser opacos no hacen más que reflejar la luz que reciben del Sol; por esto, vistos con el telescopio, aparecen como discos iluminados ó como medias lunas, presentando verdaderas fases.

Los planetas se dividen en tres grupos. Cuatro *interiores:* Mercurio (se le dió el nombre de Mercurio, mensajero de los dioses, según la fábula, por su proximidad al Sol), Venus (es el nombre de la diosa de la hermosura, según la Mitología, y se aplica á este planeta por su belleza), la Tierra y Marte (era el dios de la guerra, según la Mitología, y se aplicó á este planeta por el color de sangre que tiene su luz); más de doscientos *asteroides ó pequeños planetas* entre Marte y Júpiter, y cuatro *exteriores:* Júpiter (el dios del cielo, según la fábula), Saturno (por tener una luz pálida, lívida y azulada, se le dió el nombre de Saturno, al cual estaba consagrado el plomo), Urano (de la palabra griega *uranos*, cielo, por su luz azulada) y Neptuno (de Neptuno, dios de las aguas, por su luz verdosa).

Los planetas *medianos ó interiores*, así llamados porque son los más próximos al Sol, se distinguen por el corto período de su revolución al rededor de este, que no llega á dos años; por la larga duración relativa de su movimiento de rotación (unas veinticuatro horas), y también por su gran densidad, próximamente igual á la de la Tierra.

Iluminación por la Luna durante las noches de 1898.

Los esquemas de las páginas 24, 25 y 26 dan las horas de salida y puesta del Sol y de la Luna, y las de claridad suministrada por esta última durante la noche para todos los días del año. La parte más oscura indica la ausencia completa de la Luna: la media tinta, la presencia de ésta sobre el horizonte. Las horas de salida y puesta del Sol sólo se expresan á la cabeza y pie de los esquemas, en los días primero y último del mes.

Los ortos y ocasos de la Luna van inscritos para todos los días, y los números que los representan se refieren á la noche del día correspondiente á la línea que hay sobre ellos.

Como la noche más larga en nuestras latitudes no es mayor de las 4 de la tarde á las 8 de la mañana del día siguiente, representan en los dibujos las líneas verticales las horas que corren desde las 4 de la tarde á las 8 de la mañana, con lo cual abarcan sobradamente toda la noche.

La línea central, más gruesa, corresponde á las 12 de la noche.

Los días del mes van inscritos á la izquierda de los grabados.

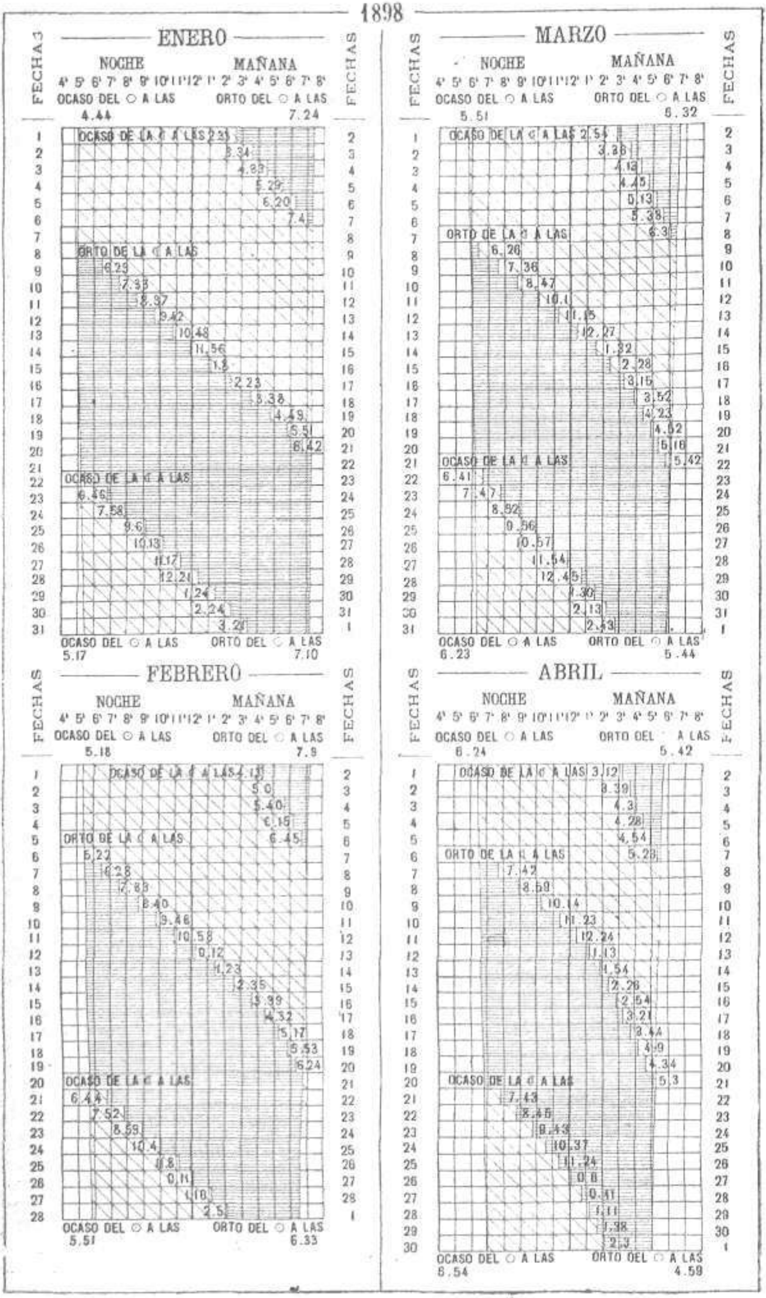
Aun cuando el día civil empieza á las 12 de la noche, entiéndese generalmente por noche de un día la noche completa que sigue á este día, comprendiendo por tanto, no sólo desde la puesta del Sol de aquel día hasta las 12 de la noche, sino también toda la madrugada siguiente hasta que el Sol sale, madrugada que realmente es del día civil inmediato. Así, por noche del día 1.º de enero de 1898 se entiende el tiempo transcurrido desde las 4 h. 44 m. de la tarde de este día 1.º, hora á que se pone el Sol, hasta las 7 h. 24 m. de la mañana del día 2, momento de la salida inmediata del mismo astro. Así deben entenderse los grabados adjuntos.

Obsérvese que no se ha tenido cuenta de los crepúsculos, los cuales alargan el día solar de 29 á 34 m., según la época del año, por la mañana y otros tantos por la tarde; ni tampoco de los crepúsculos lunares, sino que se supone que no empieza á alumbrar la Luna hasta que sale y deja de dar luz en cuanto se pone.

Estos esquemas, no sólo dan las horas que alumbra la Luna durante la noche de cualquier día del año, sino que también es fácil ver en ellos si á una hora dada la noche es clara ú oscura, problema de numerosas aplicaciones prácticas, como puede verse por los ejemplos siguientes:

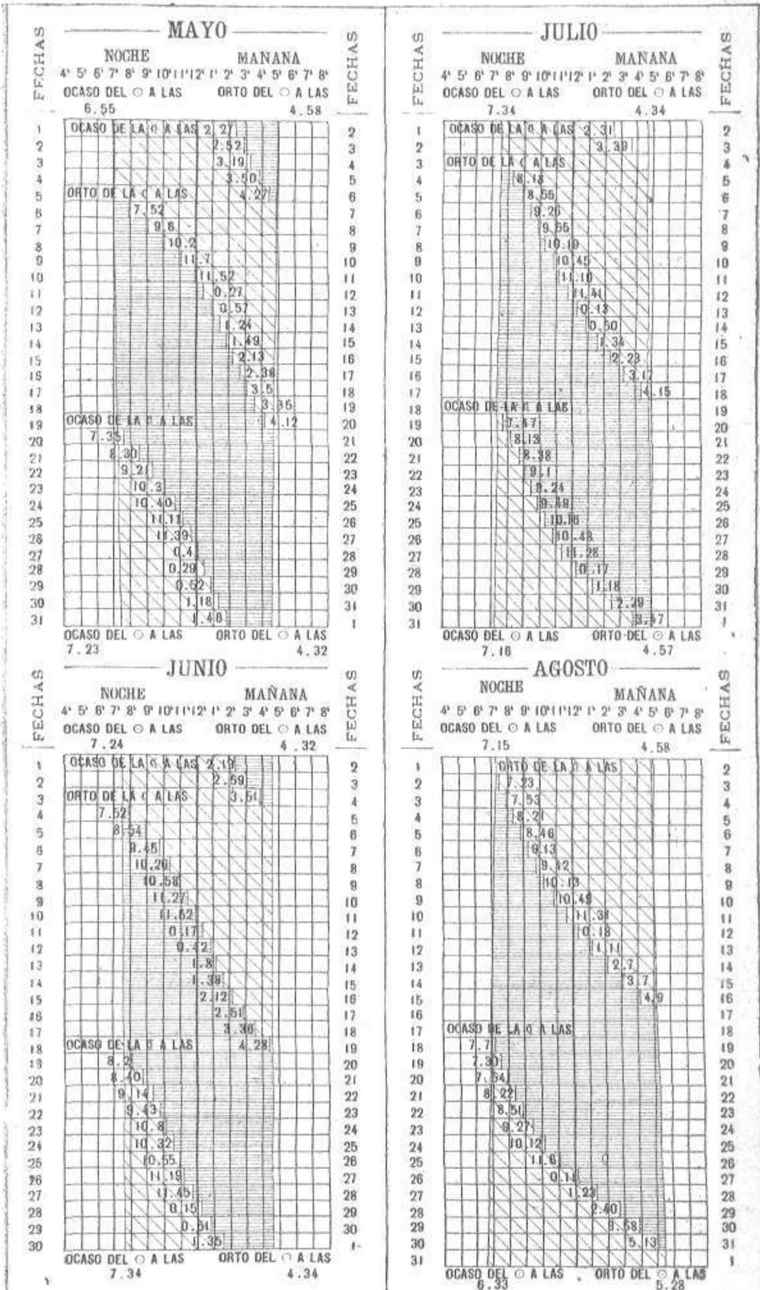
EJEMPLO: *Un juez de instrucción quiere saber si el día 22 de abril á las 11 de la noche hacía Luna, á fin de comprobar la circunstancia que un acusado alega en su favor de que á dicha hora la claridad dada por la Luna era extraordinaria. El esquema del mes de abril hace ver que el día 22 á las 11 de la noche no podía haber tal claridad, pues la Luna no salió hasta la 1 h. 2 m. de la madrugada siguiente.*

Otros ejemplos: Para el general que dispone una marcha de noche; para el excursionista que proyecta una salida de madrugada; para el carretero que quiere continuar la jornada en las primeras horas de la noche; para el oficial que hace guardia ó hace el cuarto, si es marino, y en otros muchos casos análogos puede ser del mayor interés el saber si la Luna estará ó no sobre el horizonte y dará claridad á la noche con sus rayos. En todos estos casos es incuestionable la utilidad de los esquemas.

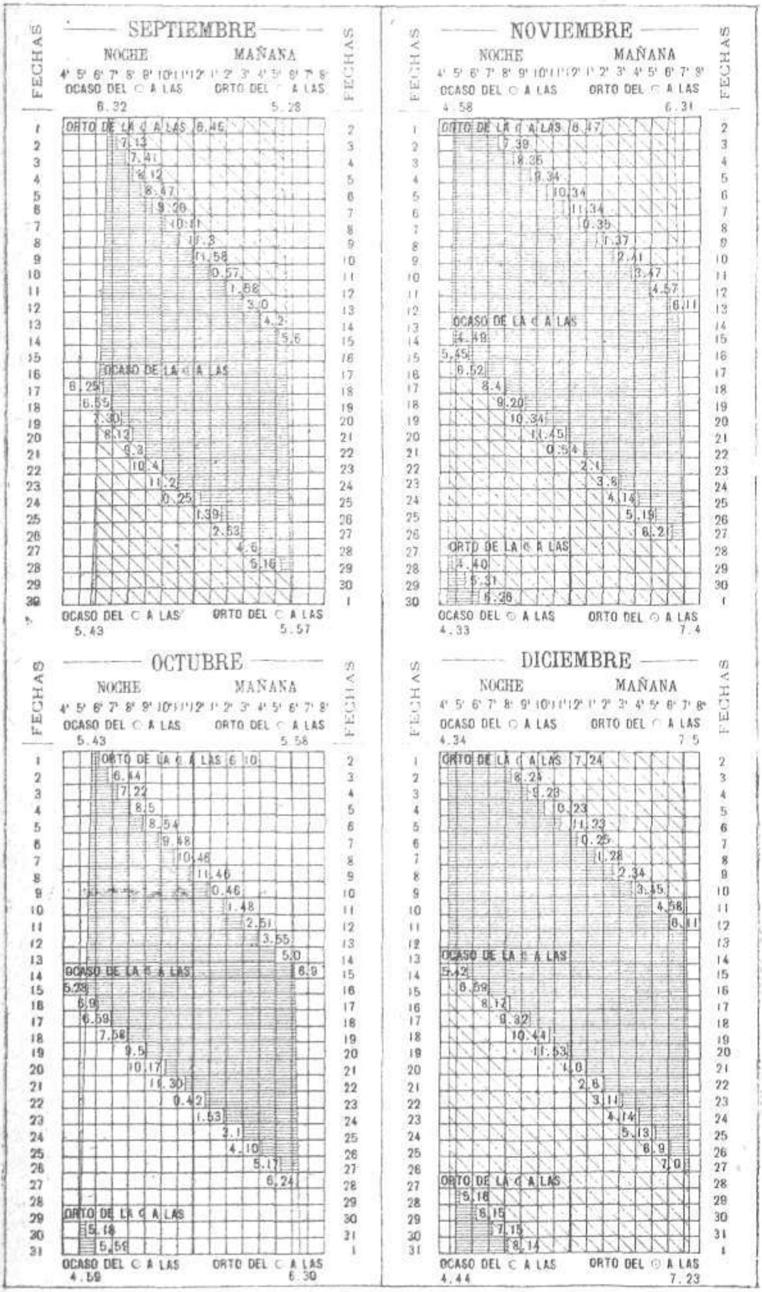


FIGS. 4 Á 7.

No hay lunes sin luna ni jueves que no alumbra.



Figs. 8 á 11.
La luna merculina de agua ó de neblina.



Figs. 12 á 15.

La luna de octubre siete lunas cubre.

ENERO			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	s	*Cir. del Sr*	7 23	12 t. 03	4 45	1 m 32
2	D	s Isidoro.	7 23	12... 3[illegible]	4 45	2... 33
3	l	s Antero.	7 24	1... 06	4 46	3... 34
4	m	s Aquilino.	7 24	1... 40	4 47	4... 33
5	m	s Telesforo	7 24	2... 3[illegible]	4 48	5... 29
6	j	*Los Reyes.*	7 25	3... 25	4 49	6... 20
7	v	s Julián.	7 24	4... 23	4 50	7... 04
8	s	s Luciano.	7 23	5 n. 25	4 51	7... 41
9	D	s Julián.	7 23	6... 29	4 52	8... 14
10	l	s Nicanor.	7 23	7... 33	4 53	8... 42
11	m	s Higinio.	7 23	8... 37	4 54	9... 08
12	m	s Benito.	7 22	9... 42	4 55	9... 31
13	j	s Gumers.o	7 22	10... 48	4 56	9... 55
14	v	s Hilario.	7 22	11... 56	4 57	10... 19
15	s	s Pablo er.	7 22	» »	4 58	10... 46
16	D	Dulce N. J.	7 21	1 m 08	5 0	11... 17
17	l	s Antonio.	7 21	2... 23	5 1	11... 55
18	m	C.a s Pedro	7 20	3... 38	5 2	12 t. 44
19	m	s Canuto.	7 20	4... 49	5 3	1... 43
20	j	s Fabián.	7 19	5... 51	5 4	2... 54
21	v	st. Inés.	7 19	6... 42	5 5	4... 11
22	s	s Vicente.	7 18	7... 23	5 7	5 n. 29
23	D	*Ildefonso.*	7 17	7... 57	5 8	6... 46
24	l	N.a S.a Paz.	7 17	8... 26	5 9	7... 58
25	m	C. s Pablo.	7 16	8... 51	5 10	9... 06
26	m	s Policarpo	7 15	9... 15	5 11	10... 13
27	j	Juan Cris.	7 14	9... 39	5 12	11... 17
28	v	s Julián.	7 13	10... 04	5 14	» »
29	s	s Franc. S	7 13	10... 33	5 15	12 m 21
30	D	st. Martina	7 12	11... 05	5 16	1... 24
31	l	s Pedro N.	7 11	11... 42	5 17	2... 24

FEBRERO			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	m	s Ignacio.	7 10	12 t. 26	5 19	3 m 21
2	m	*P. de N.a S.a*	7 9	1... 16	5 20	4... 13
3	j	s Blas, ob.	7 8	2... 13	5 21	5... 00
4	v	s Andrés C	7 7	3... 14	5 22	5... 40
5	s	st. Agueda	7 6	4... 18	5 23	6... 15
6	D	st. Dorotea	7 5	5 n. 22	5 25	6... 45
7	l	Romualdo.	7 4	6... 28	5 26	7... 12
8	m	Juan de M.	7 3	7... 33	5 27	7... 36
9	m	Apolonia.	7 1	8... 40	5 28	8... 01
10	j	Escolást.a	7 0	9... 48	5 29	8... 25
11	v	s Saturn.o	6 59	10... 58	5 31	8... 51
12	s	st. Olalla.	6 58	» »	5 32	9... 20
13	D	s Benigno.	6 57	12 m 12	5 33	9... 55
14	l	s Valentin.	6 55	1... 23	5 34	10... 39
15	m	s Faustino.	6 54	2... 35	5 35	11... 32
16	m	s Julián, m	6 53	3... 39	5 37	12 t. 36
17	j	Julián de C	6 51	4... 32	5 38	1... 49
18	v	s Eladio.	6 50	5... 17	5 39	3... 0[illegible]
19	s	s Alvaro.	6 49	5... 53	5 40	4... 20
20	D	s León, ob.	6 47	6... 24	5 41	5... 33
21	l	s Félix, ob.	6 46	6... 50	5 43	6 n. 44
22	m	s Pascasio.	6 45	7... 16	5 44	7... 52
23	m	*de ceniza.*	6 43	7... 40	5 45	8... 59
24	j	s Matías.	6 42	8... 05	5 46	10... 0[illegible]
25	v	s Cesareo.	6 40	8... 33	5 47	11... 08
26	s	Alejandro.	6 39	9... 03	5 48	» »
27	D	s Baldom.o	6 37	9... 39	5 49	12 m 11
28	l	s Roman.	6 35	10... 20	5 50	1... 10

MARZO			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	m	s.a Angel G.a	6 34	11 m 0[illegible]	5 52	2 m 05
2	m	s Lucio	6 33	12 t. 02	5 53	2... 54
3	j	s Emeterio.	6 31	1... 01	5 54	3... 36
4	v	s Casimiro.	6 30	2... 03	5 55	4... 13
5	s	s Eusebio.	6 28	3... 07	5 56	4... 45
6	D	s Victor.	6 27	4... 12	5 57	5... 13
7	l	Tomás Aq.	6 25	5... 20	5 58	5... 38
8	m	s Juan de D.	6 23	6 n. 26	5 59	6... 03
9	m	st Francisca	6 22	7... 36	6 0	6... 27
10	j	s Melitón.	6 20	8... 47	6 1	6... 54
11	v	s Eulogio.	6 19	10... 01	6 3	7... 23
12	s	s Gregorio.	6 17	11... 15	6 4	7... 57
13	D	s Leandro.	6 15	» »	6 5	8... 38
14	l	st. Matilde.	6 14	12 m 27	6 6	9... 29
15	m	s Raimd.o	6 12	1... 32	6 7	10... 29
16	m	s Julián.	6 11	2... 28	6 8	11... 37
17	j	s Patricio.	6 9	3... 15	6 9	12 t. 50
18	v	s Gabriel.	6 7	3... 52	6 10	2... 04
19	s	*s José.*	6 6	4... 23	6 11	3... 17
20	D	s Niceto.	6 4	4... 52	6 12	4... 26
21	l	s Benito.	6 2	5... 16	6 13	5... 35
22	m	Deogracias.	6 1	5... 42	6 14	6 n. 41
23	m	s Victoriano	5 59	6... 06	6 15	7... 47
24	j	s Agapito.	5 57	6... 33	6 16	8... 52
25	v	*Anunc N. S*	5 56	7... 02	6 17	9... 56
26	s	s Braulio.	5 54	7... 36	6 18	10... 57
27	D	*de Pasión.*	5 52	8... 16	6 19	11... 54
28	l	s Cástor.	5 51	9... 01	6 20	» »
29	m	s Eustasio.	5 49	9... 52	6 21	12 m 45
30	m	s Juan C.	5 47	10... 45	6 22	1... 30
31	j	st. Balbina	5 46	11... 49	6 23	2... 13

ABRIL			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	v	*de Dolores*	5 44	12 t. 52	6 24	2 m 43
2	s	s Franc.o P	5 43	1... 56	6 26	3... 12
3	D	*de Ramos.*	5 41	3... 01	6 27	3... 39
4	l	s Isidoro.	5 39	4... 07	6 28	4... 04
5	m	s Vicente.	5 38	5... 16	6 29	4... 28
6	m	s Celestino.	5 36	6... 28	6 30	4... 54
7	j	s Epifanio.	5 34	7... 42	6 31	5... 23
8	v	s Dionisio.	5 33	8 n. 59	6 32	5... 55
9	s	sta. María.	5 31	10... 14	6 33	6... 36
10	D	*Pascua R.*	5 30	11... 23	6 34	7... 25
11	l	s León I.	5 28	» »	6 35	8... 22
12	m	s Constan.o	5 27	12 m 24	6 36	9... 30
13	m	Hermeneg.o	5 25	1... 13	6 37	10... 42
14	j	s. Tiburcio	5 23	1... 54	6 38	11... 55
15	v	st. Basilisa	5 22	2... 26	6 39	1 t. 07
16	s	s.o Toribio.	5 20	2... 54	6 40	2... 17
17	D	s Aniceto.	5 19	3... 21	6 41	3... 25
18	l	s Eleuterio	5 18	3... 44	6 42	4... 29
19	m	s Vicente.	5 16	4... 09	6 43	5... 34
20	m	st. Inés M.	5 15	4... 34	6 44	6... 39
21	j	s Anselmo.	5 13	5... 03	6 45	7 n. 43
22	v	s Sotero.	5 12	5... 35	6 46	8... 45
23	s	s Jorge, m.	5 10	6... 12	6 47	9... 43
24	D	s Gregorio.	5 9	6... 56	6 48	10... 37
25	l	s Marcos.	5 7	7... 45	6 49	11... 2[illegible]
26	m	s Cleto.	5 6	8... 39	6 50	» »
27	m	Anastasio.	5 4	9... 38	6 51	12 m 06
28	j	s Prudenc.	5 3	10... 38	6 52	12... 41
29	v	s Pedro V.a	5 2	11... 41	6 53	1... 11
30	s	st. Catalina	5 1	12 t. 44	6 54	1... 38

A invierno lluvioso, verano abundoso.

MAYO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	D	P.º S. José.	4 58	1 t. 49	6 55	2 m 03
2	l	s Atanasio.	4 58	2... 55	6 56	2... 27
3	m	Inv. S. Cruz	4 57	4... 05	6 57	2... 52
4	m	st. Mónica.	4 56	5... 18	6 58	3... 19
5	j	C. s. Agus.	4 54	6... 34	6 59	3... 50
6	v	s Juan.	4 53	7 n. 52	7 0	4... 27
7	s	Estanislao.	4 52	9... 06	7 1	5... 14
8	D	A. s Miguel	4 51	10... 12	7 2	6... 10
9	l	s Gregorio.	4 50	11... 07	7 3	7... 16
10	m	s *Antonino*	4 49	11... 52	7 4	8... 29
11	m	s Mamerto.	4 48	» »	7 5	9... 44
12	j	st Domingo	4 47	12 m 27	7 6	10... 58
13	v	s Pedro R.º	4 46	12... 57	7 7	12 t. 08
14	s	s Bonifacio	4 45	1... 24	7 8	1... 16
15	D	s Isidro.	4 44	1... 49	7 9	2... 22
16	l	s Juan N.	4 43	2... 13	7 10	3... 26
17	m	s Pascual.	4 42	2... 38	7 11	4... 30
18	m	s Venancio	4 41	3... 05	7 12	5... 33
19	j	*Ascensión.*	4 40	3... 35	7 13	6... 36
20	v	*Bernardino*	4 39	4... 12	7 14	7 n. 35
21	s	s Secundino	4 38	4... 53	7 15	8... 30
22	D	st. Rita C.	4 38	5... 40	7 16	9... 21
23	l	Apar. de S.	4 37	6... 33	7 17	10... 03
24	m	Robustiano	4 36	7... 29	7 17	10... 40
25	m	s Gregorio.	4 35	8... 29	7 18	11... 11
26	j	s Felipe N.	4 35	9... 30	7 19	11... 39
27	v	s Julio, mr.	4 34	10... 32	7 20	» »
28	s	s Justo, ob.	4 34	11... 34	7 21	12 m 04
29	D	*P. Pentec.*	4 33	12 t. 38	7 21	12... 29
30	l	s Fernando	4 33	1... 44	7 22	12... 52
31	m	st Petronila	4 32	2... 53	7 23	1... 18

JUNIO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	m	s Segundo.	4 32	4 t. 07	7 24	1 m 46
2	j	s Marcelino	4 31	5... 23	7 25	2... 19
3	v	s Isaac.	4 31	6... 40	7 25	2... 59
4	s	s *Francisco*	4 30	7 n. 52	7 26	3... 51
5	D	S. Trinidad	4 30	8... 54	7 27	4... 55
6	l	s Norberto	4 30	9... 45	7 27	6... 07
7	m	s Pablo.	4 29	10... 26	7 28	7... 25
8	m	Salustiano.	4 29	10... 58	7 28	8... 42
9	j	*Corpus C.*	4 29	11... 27	7 29	9... 57
10	v	s Crispulo.	4 29	11... 52	7 29	11... 06
11	s	s Bernabé.	4 29	» »	7 30	» »
12	D	s Juan.	4 29	12 m 17	7 30	1 t. 20
13	l	s Antonio.	4 29	12... 42	7 31	2... 24
14	m	s Basilio.	4 29	1... 08	7 31	3... 26
15	m	s Vito.	4 29	1... 38	7 32	4... 30
16	j	s Aureliano	4 29	2... 12	7 32	5... 30
17	v	s Manuel.	4 29	2... 51	7 33	6... 25
18	s	Marceliano	4 29	3... 36	7 33	7... 17
19	D	s Gervasio.	4 29	4... 28	7 33	8 n. 02
20	l	s Silverio.	4 29	5... 23	7 33	8... 40
21	m	s Luis.	4 29	6... 22	7 34	9... 14
22	m	s Paulino.	4 30	7... 23	7 34	9... 43
23	j	s Juan.	4 30	8... 24	7 34	10... 08
24	v	S. C. de J.	4 30	9... 26	7 34	10... 32
25	s	st. Orosia.	4 30	10... 27	7 34	10... 55
26	D	s Juan, mr.	4 31	11... 31	7 34	11... 19
27	l	s Zoilo.	4 31	12 t. 37	7 34	11... 45
28	m	s León II.	4 31	1... 46	7 34	» »
29	m	s *Pedro.*	4 32	2... 59	7 34	12 m 15
30	j	C. S. Pablo	4 32	4... 14	7 34	12... 51

JULIO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	v	s Casto.	4 33	5 t. 27	7 34	1 m 35
2	s	Visit. Nª Sª	4 33	6... 36	7 34	2... 31
3	D	P. S. del S.	4 34	7... 31	7 34	3... 30
4	l	s Laureano	4 34	8 n. 18	7 34	4... 56
5	m	B. Miguel.	4 35	8... 55	7 33	6... 15
6	m	st. Lucía.	4 35	9... 26	7 33	7... 34
7	j	s Fermín.	4 36	9... 56	7 33	8... 49
8	v	st. Isabel.	4 37	10... 19	7 32	10... 00
9	s	s Cirilo.	4 37	10... 45	7 32	11... 08
10	D	st. Amalia.	4 39	11... 12	7 32	12 t. 14
11	l	s Pío I.	4 39	11... 41	7 31	1... 19
12	m	s Juan G.	4 40	» »	7 31	2... 22
13	m	Anacleto.	4 40	12 m 13	7 30	3... 23
14	j	s Buenav.ª	4 41	12... 50	7 30	4... 20
15	v	s Camilo.	4 42	1... 34	7 29	5... 14
16	s	T. sta. Cruz	4 42	2... 23	7 29	6... 00
17	D	s Alejo.	4 43	3... 17	7 28	6... 41
18	l	st Sinforosa	4 44	4... 15	7 27	7... 16
19	m	st. Justa.	4 45	5... 16	7 27	7 n. 47
20	m	s Elías.	4 46	6... 17	7 26	8... 13
21	j	st Práxedes	4 47	7... 19	7 25	8... 38
22	v	st. María M	4 47	8... 21	7 24	9... 01
23	s	s Apolinar.	4 48	9... 23	7 24	9... 24
24	D	st. Cristina	4 49	10... 27	7 23	9... 49
25	l	*Santiago.*	4 50	11... 33	7 22	10... 16
26	m	st. Ana.	4 51	12 t. 44	7 21	10... 48
27	m	s Pantaleón	4 52	1... 55	7 20	11... 28
28	j	s Víctor.	4 53	3... 08	7 19	» »
29	v	st. Marta.	4 54	4... 15	7 18	12 m 17
30	s	s Abdón.	4 55	5... 16	7 17	1... 18
31	D	s Ignacio L.	4 56	6... 07	7 16	2... 29

AGOSTO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	l	s Pedro A.	4 57	6 t. 49	7 15	3 m 47
2	m	Nª Sª Ang.	4 57	7... 23	7 14	5... 05
3	m	I. s Esteban	4 58	7 n. 53	7 13	6... 22
4	j	sto Dom. G	4 59	8... 21	7 12	7... 37
5	v	Nª Sª Niev.	5 0	8... 46	7 11	8... 49
6	s	Tr. Señor.	5 1	9... 13	7 10	9... 58
7	D	s Cayetano.	5 2	9... 42	7 8	11... 05
8	l	s Ciriaco.	5 3	10... 13	7 7	12 t. 10
9	m	s Román.	5 4	10... 49	7 6	1... 13
10	m	s Lorenzo.	5 5	11... 31	7 5	2... 13
11	j	st. Susana.	5 6	» »	7 3	3... 08
12	v	st. Clara.	5 7	12 m 18	7 2	3... 58
13	s	s Hipólito.	5 8	1... 11	7 1	4... 41
14	D	s Eusebio.	5 9	2... 07	6 59	5... 17
15	l	*Asun. NªSª*	5 10	3... 07	6 58	5... 49
16	m	s Roque.	5 11	4... 09	6 57	6... 17
17	m	s Pablo.	5 12	5... 11	6 55	6... 42
18	j	s Agapito.	5 13	6... 13	6 54	7 n. 07
19	v	s Luis, ob.	5 14	7... 16	6 52	7... 30
20	s	s Bernardo	5 15	8... 21	6 51	7... 54
21	D	s Joaquín.	5 16	9... 26	6 50	8... 22
22	l	s Sinfori.º	5 17	10... 34	6 48	8... 51
23	m	s Felipe B.	5 18	11... 44	6 47	9... 27
24	m	Bartolomé.	5 19	12 t. 54	6 45	10... 12
25	j	s Luis, rey.	5 20	2... 03	6 44	11... 06
26	v	s Ceferino.	5 21	3... 05	6 42	» »
27	s	s José C.	5 22	3... 57	6 40	12 m 11
28	D	s Agustín.	5 23	4... 42	6 39	1... 25
29	l	Deg. S. J.	5 24	5... 19	6 37	2... 40
30	m	st. Rosa.	5 25	5... 50	6 36	3... 58
31	m	s Ramón N	5 26	6... 19	6 34	5... 13

Si hay lluvias en primavera, cuenta con la sementera.

SEPTIEMBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	j	*s Gil, abad.*	5 27	6 n. 46	6 33	6 m 25
2	v	s Antolín.	5 28	7... 13	6 31	7... 36
3	s	s Ladislao.	5 28	7... 41	6 29	8... 46
4	D	st. Cándida.	5 29	8... 12	6 28	9... 52
5	l	s Lorenzo J.	5 30	8... 47	6 26	11... 59
6	m	s Eugenio.	5 31	9... 26	6 25	12 t. 01
7	m	st. Regina.	5 32	10... 11	6 23	12... 59
8	j	*Nat. Nª Sª*	5 33	11... 03	6 21	1... 51
9	v	s Gorgonio.	5 34	11... 58	6 20	2... 36
10	s	s Nicolás.	5 35	» »	6 18	3... 15
11	D	Dulc. N. M.	5 36	12 m 57	6 16	3... 49
12	l	s Leoncio.	5 37	1... 58	6 15	4... 19
13	m	s Felipe.	5 38	3... 00	6 13	4... 45
14	m	Ex. Sta. C.	5 39	4... 02	6 11	5... 10
15	j	s Nicomedes	5 40	5... 06	6 10	5... 34
16	v	s Rogelio.	5 41	6... 10	6 8	5... 58
17	s	s Pedro A.	5 42	7... 15	6 6	6... 25
18	D	Ds. N.ª S.ª	5 43	8... 24	6 5	6 n. 50
19	l	s Jenaro.	5 44	9... 35	6 3	7... 30
20	m	s Eustaquio	5 45	10... 46	6 1	8... 12
21	m	s Mateo.	5 46	11... 54	6 0	9... 03
22	j	s Mauricio.	5 47	12 t. 58	5 58	10... 04
23	v	st. Tecla.	5 48	1... 52	5 56	11... 12
24	s	Nª Sª Merc.	5 49	2... 39	5 55	» »
25	D	s Lope.	5 50	3... 17	5 53	12 m 25
26	l	*s Cipriano.*	5 51	3... 49	5 51	1... 39
27	m	s Cosme.	5 52	4... 18	5 50	2... 53
28	m	s Wenceslao	5 53	4... 44	5 48	4... 05
9	j	D. s Miguel.	5 54	5... 12	5 46	5... 16
30	v	s. Jerónimo.	5 55	5... 40	5 45	6... 25

OCTUBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	s	s Remigio.	5 56	6 n. 10	5 43	7 m 35
2	D	Nª Sª Ros.º	5 57	6... 44	5 41	8... 40
3	l	s Cándido.	5 58	7... 22	5 40	9... 46
4	m	s Francisco	5 59	8... 05	5 38	10... 46
5	m	s Froilán.	6 0	8... 54	5 36	11... 41
6	j	s Bruno.	6 1	9... 48	5 35	12 t. 29
7	v	s Marcos.	6 2	10... 46	5 33	1... 11
8	s	st. Brígida.	6 3	11... 46	5 32	1... 47
9	D	s Dionisio.	6 4	» »	5 30	2... 13
10	l	Nª Sª del R	6 5	12 m 46	5 29	2... 45
11	m	s Nicasio.	6 6	1... 48	5 27	3... 11
12	m	Nª Sª Pilar	6 7	2... 51	5 25	3... 35
13	j	s Eduardo.	6 8	3... 55	5 24	3... 59
14	v	s Calixto.	6 9	5... 00	5 22	4... 26
15	s	st. Teresa.	6 10	6... 09	5 21	4... 55
16	D	s Galo.	6 12	7... 20	5 19	5 n. 28
17	l	st Eduvigis	6 13	8... 33	5 18	6... 09
18	m	s Lucas.	6 14	9... 44	5 16	6... 59
19	m	s Pedro A.	6 15	10... 50	5 15	7... 58
20	j	s Juan C.	6 16	11... 48	5 13	9... 05
21	v	st. Ursula.	6 17	12 t. 37	5 12	10... 17
22	s	st. María S	6 18	1... 18	5 11	11... 30
23	D	s Pedro P.	6 19	1... 51	5 9	» »
24	l	s Rafael.	6 20	2... 20	5 8	12 m 43
25	m	s Crisanto.	6 21	2... 47	5 6	1... 53
26	m	s Evaristo.	6 23	3... 14	5 5	3... 01
27	j	s Vicente.	6 24	3... 41	5 4	4... 10
28	v	s Simón.	6 25	4... 00	5 3	5... 17
29	s	s Narciso.	6 26	4... 42	5 1	6... 24
30	D	s Claudio.	6 27	5 n. 18	5 0	7... 30
31	l	s Quintín.	6 28	5... 59	4 59	8... 32

NOVIEMBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	m	*Los Santos*	6 29	6 n. 47	4 57	9 m 30
2	m	C. Difuntos	6 31	7... 39	4 56	10... 21
3	j	s Valentín.	6 32	8... 35	4 55	11... 06
4	v	s Carlos B.	6 33	9... 34	4 54	11... 44
5	s	s Zacarías.	6 34	10... 34	4 53	12 t. 16
6	D	Severo, ob.	6 35	11... 34	4 52	12... 45
7	l	s Antonio.	6 36	» »	4 51	1... 11
8	m	s Severo.	6 38	12 m 35	4 50	1... 35
9	m	s Teodoro.	6 39	1... 37	4 49	2... 00
10	j	s Andrés.	6 40	2... 41	4 48	2... 24
11	v	Martín, ob.	6 41	3... 47	4 47	2... 48
12	s	*s Martín.*	6 42	4... 57	4 46	3... 23
13	D	Patr. Nª Sª	6 43	6... 11	4 45	4... 02
14	l	s Serapio.	6 44	7... 25	4 43	4 n. 49
15	m	Eugenio f.	6 46	8... 35	4 43	5... 45
16	m	s Rufino.	6 47	9... 39	4 43	6... 52
17	j	Gertrudis.	6 48	10... 33	4 42	8... 05
18	v	s Máximo.	6 49	11... 17	4 41	9... 20
19	s	st. Isabel.	6 50	11... 52	4 40	10... 34
20	D	Félix Val.	6 52	12 t. 23	4 40	11... 45
21	l	Pres. Nª Sª	6 53	12... 51	4 39	» »
22	m	st. Cecilia.	6 54	1... 17	4 38	12 m 54
23	m	s Clemente	6 55	1... 44	4 38	2... 01
24	j	Juan Cruz.	6 56	2... 11	4 37	3... 08
25	v	st. Catalina	6 57	2... 42	4 37	4... 14
26	s	*Desp. Nª Sª*	6 58	3... 15	4 36	5... 19
27	D	s Facundo	6 59	3... 55	4 36	6... 21
28	l	s Gregorio.	7 1	4 n. 40	4 36	7... 20
29	m	s Saturnino	7 2	5... 31	4 35	8... 14
30	m	s Andrés.	7 3	6... 26	4 35	9... 03

DICIEMBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	j	st. Natalia.	7 4	7 n. 24	4 35	9 m 42
2	v	st. Bibiana	7 5	8... 24	4 34	10... 16
3	s	s Francisco	7 6	9... 23	4 34	10... 46
4	D	st. Bárbara	7 7	10... 23	4 34	11... 12
5	l	s Sabas.	7 8	11... 23	4 34	11... 37
6	m	Nicolás B.	7 9	» »	4 34	12... 00
7	m	Ambrosio.	7 10	12 m 25	4 34	12 t. 24
8	j	*LaConcep.*	7 11	1... 28	4 34	12... 50
9	v	st Leocadia	7 12	2... 34	4 34	1... 18
10	s	Nª Sª Lor.	7 13	3... 45	4 34	1... 52
11	D	*s Dámaso.*	7 14	4... 58	4 34	2... 34
12	l	s Donato.	7 15	6... 11	4 34	3... 26
13	m	st. Lucía.	7 15	7... 20	4 34	4... 29
14	m	s Nicasio.	7 16	8... 19	4 35	5 n. 42
15	j	s Eusebio.	7 17	9... 19	4 35	6... 59
16	v	s Valentín.	7 17	9... 50	4 35	8... 17
17	s	s Lázaro.	7 18	10... 24	4 35	9... 31
18	D	Nª Sª la O.	7 19	10... 54	4 36	10... 44
19	l	s Nemesio.	7 19	11... 21	4 36	11... 53
20	m	Domingo S.	7 20	11... 47	4 37	» »
21	m	sto Tomás.	7 20	12 t. 14	4 37	1 m 00
22	j	s Demetrio	7 21	12... 43	4 38	2... 06
23	v	st. Victoria	7 21	1... 16	4 38	3... 11
24	s	s Gregorio.	7 21	1... 53	4 39	4... 14
25	D	*Nativ. J. C*	7 22	2... 37	4 39	5... 13
26	l	s Esteban.	7 22	3... 25	4 40	6... 09
27	m	s Juan, ap.	7 23	4... 19	4 41	7... 00
28	m	Stos. Inoc.	7 23	5 n. 16	4 41	7... 40
29	j	sto. Tomás.	7 23	6... 15	4 42	8... 10
30	v	T. Santiago	7 23	7... 15	4 43	8... 48
31	s	s Silvestre.	7 23	8... 14	4 44	9... 16

Ni en invierno sin capa ni en verano sin calabaza.

HORAS Á QUE SE VERIFICARÁN LAS MAREAS EN CÁDIZ DURANTE EL AÑO 1898

Días.	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO	
	PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.	
	Mañ.	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*
1	8,10	8,46	9,36	10,23	7,52	8,27	9,32	10,8	9,44	10,18	11,44	12,14
2	9,21	9,56	10,53	11,24	9,5	9,43	10,39	11,10	10,49	11,20	12,44	1,8
3	10,26	10,57	11,49	12,14	10,18	10,52	11,34	11,59	11,36	12,12	1,32	1,55
4	11,24	11,51	12,58	1,17	11,19	11,46	12,21	12,43	12,59	1,21	2,15	2,36
5	12,14	12,37	1,36	1,55	12,9	12,32	1,22	1,40	1,43	2,3	3,20	3,21
6	1,19	1,39	2,14	2,29	1,10	1,29	1,58	2,7	2,24	2,46	3,40	4,2
7	1,58	2,16	2,45	3,2	1,48	2,5	2,35	2,53	3,7	3,29	4,23	4,45
8	2,35	2,53	3,18	3,34	2,22	2,38	3,12	3,34	3,52	4,14	5,8	5,32
9	3,11	3,27	3,50	4,6	2,55	3,12	3,54	4,17	4,36	5,2	5,57	6,34
10	3,43	4,0	4,25	4,44	3,29	3,49	4,41	5,9	5,28	5,56	6,51	7,23
11	4,17	4,34	5,4	5,28	4,8	4,28	5,37	6,10	6,24	6,58	7,54	8,32
12	4,51	5,10	5,51	6,23	4,38	5,14	6,43	7,24	7,32	8,9	9,10	9,42
13	5,29	5,52	6,35	7,42	5,41	6,16	8,6	8,50	8,47	9,23	10,15	10,44
14	6,15	6,45	8,30	9,25	6,50	7,35	9,35	10,10	10,0	10,30	11,14	11,39
15	7,16	7,53	10,16	10,56	8,20	9,0	10,45	11,12	11,0	11,24	12,4	12,25
16	8,41	9,3	11,36	12,7	10,0	10,29	11,40	12,0	11,48	12,9	12,46	1,7
17	10,26	11,6	12,38	12,59	10,58	11,20	12,21	12,42	12,30	12,49	1,18	1,28
18	11,47	12,2	1,10	1,20	11,43	12,18	12,32	1,2	1,8	1,32	1,41	1,53
19	12,17	12,48	1,28	1,56	12,44	1,2	1,17	1,33	1,51	1,52	2,0	2,6
20	1,13	1,35	1,57	1,58	1,15	1,28	1,44	1,55	1,53	2,9	2,25	2,44
21	1,49	2,1	2,14	2,30	1,42	1,57	2,0	2,8	2,25	2,43	3,2	3,20
22	2,10	2,19	2,45	3,1	2,0	2,3	2,26	2,45	3,4	3,23	3,37	3,54
23	2,33	2,52	3,18	3,35	2,20	2,36	3,3	3,22	3,42	4,1	4,10	4,26
24	3,10	3,27	3,51	4,8	2,51	3,6	3,44	4,2	4,20	4,20	4,44	5,2
25	3,43	4,0	4,27	4,46	3,25	3,44	4,22	4,42	4,55	5,15	5,21	5,40
26	4,18	4,37	5,7	5,28	4,3	4,22	5,2	5,23	5,35	5,56	6,0	6,20
27	4,57	5,17	5,52	6,16	4,42	5,2	5,46	6,9	6,18	6,43	6,49	7,18
28	5,38	6,0	6,46	7,16	5,26	5,50	6,34	7,0	7,8	7,38	7,55	8,32
29	6,26	6,52			6,16	6,42	7,30	8,0	8,8	»	9,17	10,2
30	7,23	7,54			7,14	7,46	8,36	9,11	9,24	10,2	10,32	11,24
31	8,32	9,10			8,11	8,36			10,36	11,10		

Días.	JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.		PLEAMAR.	
	Mañ.	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*	*Mañ.*	*Tarde.*
1	11,58	12,32	1,58	2,16	2,46	3,3	2,55	3,13	3,50	4,10	4,6	4,25
2	1,24	1,48	2,34	2,51	3,20	3,36	3,32	3,51	4,30	4,51	4,44	5,2
3	2,12	2,30	3,8	3,25	3,52	4,11	4,10	4,30	5,12	5,34	5,20	5,40
4	2,49	3,8	3,42	4,0	4,39	4,53	4,50	5,14	5,57	6,24	6,0	6,22
5	3,28	3,46	4,18	4,56	5,16	5,40	5,38	6,4	6,44	7,11	6,44	6,54
6	4,4	4,22	4,54	5,17	6,4	6,32	6,29	6,58	7,38	8,9	7,58	8,12
7	4,40	5,3	5,40	6,7	7,0	7,36	7,28	8,11	8,40	9,13	8,45	9,38
8	5,26	5,49	6,34	7,2	8,12	8,47	8,37	9,10	9,43	10,18	10,0	10,36
9	6,12	6,41	7,38	8,16	9,22	9,58	9,43	10,14	10,50	11,17	11,12	11,43
10	7,10	7,43	8,54	9,30	10,34	11,1	10,46	11,10	11,44	12,10	12,14	12,42
11	8,20	9,1	10,8	10,39	11,28	11,51	11,34	11,57	12,36	12,48	12,56	1,9
12	9,42	10,12	11,11	11,36	12,14	12,37	12,20	12,40	1,5	1,22	1,34	1,58
13	10,42	11,10	12,0	12,12	12,43	12,52	12,30	1,0	1,41	2,0	2,0	2,2
14	11,37	12,2	12,44	1,2	1,10	1,29	1,20	1,40	2,4	2,8	2,21	2,40
15	12,26	12,47	1,11	1,20	1,43	1,56	1,48	1,57	2,29	2,30	3,2	3,23
16	12,58	1,8	1,37	1,34	2,0	2,4	2,8	2,19	3,11	3,32	4,41	4,0
17	1,26	1,44	1,55	1,57	2,20	2,36	2,38	2,58	3,55	4,14	4,20	4,41
18	1,49	1,54	2,13	2,30	2,54	3,12	3,18	3,38	4,37	5,0	5,4	5,27
19	2,8	2,23	2,45	3,0	3,30	3,48	3,59	4,20	5,25	5,50	5,52	6,17
20	2,39	2,55	3,17	3,34	4,3	4,28	4,45	5,10	6,21	6,52	6,49	7,20
21	3,11	3,28	3,50	4,6	4,53	5,17	5,38	6,6	7,28	8,4	7,56	8,32
22	3,44	4,0	4,24	4,42	5,46	6,15	6,42	7,17	8,41	9,19	9,8	9,45
23	4,16	4,32	5,5	5,28	6,55	7,34	7,59	8,41	9,44	10,28	10,20	10,54
24	4,50	5,8	5,52	6,20	8,23	9,12	9,3	10,6	10,57	11,26	11,21	11,48
25	5,28	5,48	7,1	7,42	9,55	10,38	10,40	11,14	11,50	12,13	12,12	12,36
26	6,14	6,40	8,34	9,27	11,12	11,46	11,37	12,0	12,57	1,15	1,16	1,36
27	7,18	7,56	10,14	11,2	12,9	12,32	12,22	12,43	1,34	1,56	1,56	2,14
28	8,7	9,38	11,38	12,13	1,10	1,19	1,20	1,40	2,15	2,32	2,32	2,49
29	10,26	11,44	1,0	1,19	1,48	2,4	2,0	2,16	2,50	3,11	3,6	3,27
30	11,49	12,23	1,38	1,55	2,21	2,38	2,33	2,53	3,32	3,49	3,40	3,57
31	1,14	1,56	2,12	2,29			3,13	3,32			4,15	4,31

No hay peor cuña que la del mismo palo.

HORA DE LA PLEAMAR EN UNA PLAYA CUALQUIERA

DE

ESPAÑA Ó PORTUGAL

EJEMPLO: ADICIÓN Á LA HORA DE CÁDIZ.—¿Cuál será la hora de la pleamar en Santander el 9 de abril de 1898? *La hora de la pleamar en Cadiz es 3 h. 54 de la mañana* (véase pág. 35). *Según el cuadro A, añadir 1 h. 4 á la hora de Cádiz. A 3 h. 54 añadir 1 h. 4: se obtiene 4 horas 58, hora de la pleamar de la mañana.*

Para un punto de la costa que no figure en el cuadro A, tomar las horas de las playas intermediarias; se encontrará con bastante aproximación el número que se debe agregar ó restar a la hora de Cádiz.

Las horas del cuadro A (dadas por el *Almanaque Náutico*) son un término medio que cambia con el día de la luna; su empleo en algunos casos podrá exponer á una equivocación de una media hora.

A—Horas á agregar á la hora de Cádiz.

1		h. m.	2		h. m.
0,42	Malaga	0 34	1,60	Cedeira	1 19
1,50	Bonanza	0 39	1,40	El Barquero	0 34
1,90	Ayamonte	0 15	1,60	Ria Vivero	1 04
1,60	Portimao	0 07	1,90	Ribadeo	1 04
1,60	Setubal	0 14	1,80	Avilés	1 04
1,80	Lisboa	0 35	1,90	Gijón	1 04
1,50	Oporto	0 34	1,90	Comillas	1 04
1,85	Bayona	0 19	2,00	Santander	1 04
1,85	Vigo	1 19	1,85	Santoña	1 04
1,60	Marin	1 22	1,80	Portugalete	0 49
1,90	Villagarcia	1 04	1,80	Bermeo	1 04
1,70	Muros	0 49	1,80	Lequeitio	1 04
1,90	Coruña	0 45	1,90	San Sebastián	1 04
1,90	Ferrol	1 04	2,10	Pasajes	1 24

Horas á restar de la hora de Cádiz.

		h. m.			h. m.
0,60	Algeciras	0 07	1,89	Rota	0 3
0,93	Tarifa	0 10	1,60	Huelva	0 02

UNIDAD DE ALTURA DE CÁDIZ = 1,80

La comparación de dos coeficientes permite hacer constar que el 1.º de marzo por la mañana, siendo el coeficiente 0,32, el movimiento del mar será la mitad menor que el día 6, cuyo coeficiente es 0,69.

Las columnas 1 y 2 (cuadro A) dan las *unidades de altura* de los puertos. Estos números permiten calcular las alturas de mareas de dos puertos. Si en la misma marea la pleamar tiene 1m,45 de amplitud en Cádiz, tendrá 2m,30 en Lisboa, donde la altura es doble.

EJEMPLO: *Para saber la altura aproximada de la pleamar el 27 de abril de 1898 por la mañana en la Coruña, buscar en el cuadro B el coeficiente de altura del 27, ó sea 0,49, y la unidad de altura en la Coruña* (cuadro A), *que es 1,90, y multiplicar estos dos números: 0,49 × 1,90 = 0,93, altura de la pleamar sobre el nivel mediano (nivel constante que tendría el mar si no subiera ni bajara).*

B — Coeficientes de las mareas. — B

Días del mes	Enero M.	Enero T.	Febr. M.	Febr. T.	Marzo M.	Marzo T.	Abril M.	Abril T.	Mayo M.	Mayo T.	Junio M.	Junio T.	Julio M.	Julio T.	Agosto M.	Agosto T.	Sept. M.	Sept. T.	Octub. M.	Octub. T.	Nov. M.	Nov. T.	Diciem. M.	Diciem. T.
1	0,46	0,43	0,32	0,33	0,32	0,28	0,31	0,36	0,45	0,50	0,64	0,69	0,65	0,70	0,85	0,91	1,04	1,06	1,02	1,00	0,82	0,78	0,73	0,70
2	0,42	0,42	0,36	0,41	0,27	0,28	0,42	0,48	0,56	[illegible]	[illegible]	0,79	0,75	0,80	* *	0,96	1,07	1,06	0,98	0,94	0,74	0,70	0,68	0,65
3	0,43	0,44	0,46	0,51	0,31	0,36	0,55	0,62	0,68	0,75	0,83	0,87	0,85	* *	1,00	1,03	1,03	1,00	0,90	0,84	0,65	0,60	0,62	0,59
4	0,47	0,50	0,56	0,62	0,42	0,48	0,70	0,77	0,81	0,86	0,90	* *	0,89	0,93	1,05	1,04	0,95	0,89	0,78	0,72	0,55	0,50	0,55	0,52
5	0,53	0,57	0,67	0,72	0,55	0,62	0,83	0,89	0,91	0,95	0,92	0,94	0,96	0,97	1,03	0,99	0,89	0,75	0,65	0,59	0,45	0,41	0,50	0,47
6	0,61	0,64	* *	0,77	0,69	0,74	0,94	* *	* *	0,97	0,95	0,94	0,98	0,97	0,96	0,89	0,67	0,60	0,52	0,46	0,38	0,36	0,45	0,44
7	0,67	* *	0,81	0,85	0,84	0,87	0,98	1,01	0,99	0,99	0,93	0,91	0,95	0,93	0,83	0,76	0,52	0,45	0,40	0,35	0,35	0,36	0,44	0,46
8	0,70	0,73	0,88	0,90	* *	0,92	1,03	1,03	0,98	0,96	0,88	0,84	0,90	0,86	0,69	0,62	0,39	0,34	0,31	0,29	0,39	0,43	0,47	0,49
9	0,75	0,77	0,92	0,92	0,96	0,99	1,01	0,90	0,92	0,84	0,80	0,76	0,79	0,74	0,55	0,48	0,30	0,29	0,30	0,33	0,47	0,52	0,53	0,57
10	0,78	0,79	0,94	0,91	1,00	1,01	0,95	0,90	0,83	0,78	0,72	0,67	0,68	0,62	0,42	0,37	0,30	0,33	0,37	0,43	0,58	0,64	0,61	0,66
11	0,80	0,79	0,88	0,85	1,00	0,98	0,83	0,76	0,72	0,67	0,63	0,60	0,57	0,52	0,34	0,33	0,38	0,43	0,49	0,55	0,70	0,75	0,71	0,76
12	0,78	0,77	0,81	0,76	0,95	0,90	0,69	0,62	0,62	0,58	0,57	0,55	0,48	0,45	0,34	0,37	0,49	0,56	0,62	0,68	0,80	0,85	0,81	0,85
13	0,76	0,74	0,70	0,64	0,84	0,77	0,56	0,51	0,55	0,54	0,54	0,53	0,43	0,43	0,41	0,45	0,62	0,68	0,75	0,81	0,89	0,92	0,89	* *
14	0,71	0,68	0,58	0,52	0,70	0,63	0,47	0,46	0,54	0,56	0,53	0,54	0,44	0,45	0,50	0,55	0,74	0,79	0,85	0,89	* *	0,94	0,92	0,95
15	0,64	0,60	0,47	0,44	0,56	0,49	0,48	0,52	0,58	0,60	0,56	0,57	0,48	0,51	0,61	0,66	0,84	0,88	0,93	* *	0,95	0,96	0,96	0,96
16	0,57	0,54	0,44	0,47	0,44	0,42	0,57	0,62	0,63	0,65	0,59	0,61	0,54	0,58	0,70	0,74	* *	0,91	0,96	0,97	0,95	0,93	0,95	0,94
17	0,52	0,51	0,52	0,59	0,43	0,47	0,68	0,73	0,68	0,70	0,63	0,65	0,61	0,65	* *	0,78	0,94	0,95	0,98	0,97	0,90	0,86	0,91	0,88
18	0,52	0,54	0,60	0,74	0,53	0,60	0,77	0,81	0,72	0,74	0,66	0,68	0,68	* *	0,82	0,85	0,96	0,95	0,95	0,92	0,81	0,76	0,84	0,79
19	0,58	0,63	0,81	0,88	0,68	0,75	0,84	0,86	0,75	0,76	* *	0,69	0,71	0,73	0,87	0,88	0,94	0,91	0,88	0,83	0,71	0,66	0,74	0,70
20	0,69	0,75	0,94	* *	0,81	0,87	0,88	0,88	0,76	* *	0,70	0,71	0,75	0,77	0,89	0,89	0,87	0,83	0,77	0,71	0,62	0,59	0,65	0,61
21	0,81	0,87	0,98	1,01	0,91	0,95	* *	0,88	0,76	0,75	0,71	0,71	0,78	0,78	0,88	0,86	0,77	0,70	0,64	0,58	0,57	0,56	0,57	0,54
22	* *	0,92	1,03	1,03	* *	0,98	0,87	0,85	0,74	0,73	0,71	0,70	0,79	0,78	0,83	0,79	0,64	0,57	0,53	0,50	0,56	0,58	0,53	0,52
23	0,97	0,99	1,02	1,00	0,99	0,98	0,83	0,80	0,71	0,69	0,69	0,67	0,77	0,76	0,75	0,70	0,61	0,46	0,48	0,49	0,60	0,62	0,52	0,53
24	1,01	1,01	0,96	0,91	0,9[illegible]	0,94	0,76	0,72	0,67	0,64	0,66	0,64	0,74	0,71	0,65	0,59	0,44	0,44	0,53	0,57	0,65	0,68	0,55	0,57
25	1,00	0,97	0,86	0,80	0,91	0,87	0,68	0,63	0,61	0,59	0,62	0,60	0,69	0,66	0,53	0,49	0,47	0,53	0,62	0,68	0,70	0,73	0,60	0,63
26	0,93	0,89	0,73	0,66	0,82	0,77	0,58	0,53	0,56	0,53	0,58	0,56	0,62	0,58	0,45	0,44	0,60	0,68	0,73	0,78	0,75	0,76	0,65	0,67
27	0,83	0,77	0,59	0,52	0,71	0,65	0,49	0,44	0,50	0,48	0,51	0,54	0,55	0,52	0,46	0,51	0,75	0,82	0,83	0,86	0,77	0,78	0,69	*
28	0,70	0,64	0,45	0,38	0,59	0,52	0,40	0,37	0,47	0,46	0,53	0,53	0,50	0,50	0,57	0,65	0,89	0,94	0,89	0,90	* *	0,78	0,71	0,73
29	0,57	0,50			0,46	0,40	0,36	0,36	0,46	0,47	0,54	0,56	0,51	0,54	0,73	0,80	0,98	1,04	0,91	* *	0,78	0,77	0,74	0,75
30	0,44	0,39			0,34	0,30	0,37	0,40	0,49	0,52	0,58	0,61	0,59	0,64	0,88	0,95	* *	1,02	0,91	0,90	0,76	0,75	0,75	0,75
31	0,35	0,32			0,28	0,28			0,56	0,60			0,71	0,78	1,00	* *			0,88	0,85			0,74	0,73

El coeficiente dado para cada día del año por el cuadro B da un medio sencillo para obtener la amplitud relativa (ó diferencia entre la pleamar y la baja mar) de la marea para toda la costa de España.

Quien antes nace, antes pace.

MANERA DE LEER NUESTROS MAPAS CELESTES

Los mapas celestes que damos para cada mes (véase pág. 33 y siguientes) son una reproducción en croquis del cielo, tal como se nos aparece el día 1.º de cada mes. Representan las estrellas de 1.ª, 2.ª, 3.ª y á veces 4.ª magnitud visibles en España.

Hasta el presente, el medio generalmente empleado para figurar el cielo consiste en formar mapas que hay necesidad de consultar colocándolos encima de uno, como mirando al techo. Hemos querido evitar este inconveniente, y en nuestros croquis la imagen pintoresca se acerca á la realidad aparente y da el aspecto del cielo. Estas ventajas compensan la diferencia de exactitud matemática. Nuestros croquis son guías que indican la colocación de las estrellas más hermosas.

Suponemos la bóveda celeste dividida en dos, y representando en hueco la bóveda sobre la cual aparecen las estrellas de toda una mitad del hemisferio. Por tanto, hay que volverse hacia el Norte para observar el primer mapa y hacia el Sur para observar el segundo.

El dibujante ha tenido cuidado de colocar en los dos croquis celestes de un mismo mes accesorios indicadores, tales como una valla, que están á la derecha del observador en el primer caso y á la izquierda en el segundo.

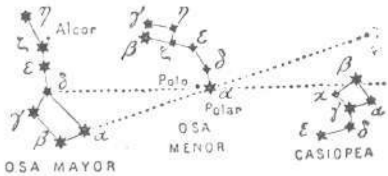


FIG. 16.—¿CÓMO ENCONTRAR EL NORTE?

EL ZENIT.—Hay que hacer notar que el punto *Zenit* se debe suponer colocado inmediatamente sobre la cabeza del observador. No hemos puesto las estrellas exteriores á la curva del mapa, que deben ser consideradas como detrás del Zenit del observador y necesitan por consiguiente una traslación para ser observadas.

¿DÓNDE ESTÁ EL NORTE?—Se sabe generalmente dónde está sensiblemente el N. Para hallar la Osa Mayor, cuando las estrellas brillan en el cielo, basta con buscar una constelación cuya forma se asemeje á la dibujada más arriba (fig. 16). Si no se sabe dónde está el N., cuando después de echar una ojeada rápida por el cielo se haya visto una constelación que se asemeje algo á un carro, se mirará bien si es la Osa Mayor.

LA OSA MAYOR.—Es notable por el mero hecho que se compone de estrellas muy visibles, de las cuales cuatro, α, β, γ, δ, están colocadas en forma de trapecio y las otras tres siguiendo una línea curva. Los que ven en este asterismo el carro de David consideran las estrellas α, β, γ, δ como las cuatro ruedas, siendo ε, ζ, η la lanza ó los tres caballos. Los que la consideran como una Osa forman la parte trasera del animal con α, β, γ, y la cola con ε, ζ, η y δ (ζ *Mizar*, árabe, es una de las más hermosas estrellas dobles; los que tienen buena vista pueden ver su compañera, pequeña estrella, llamada en árabe *Alcor*, es decir prueba, porque sirve para probar la intensidad de la vista; también se llama el *Cochero* ó *Carretero*).

LA ESTRELLA POLAR. — Esta estrella, de 2.ª magnitud, llamada abreviadamente la *Polar*, forma parte de la Osa Menor. Para hallarla se prolonga la línea que pasa por las estrellas α y β de la Osa Mayor, de seis veces ese largo. Hallada la Estrella Polar, es muy sencillo orientarse.

Manera de emplear nuestros mapas. —Lo más sencillo es volverse primero hacia el Norte, en donde se halla la *Osa Mayor*, la *Polar*, *Casiopea*, *Perseo* y algunas otras constelaciones que varían con las estaciones.

El aspecto del cielo es dado para el 1.º de cada mes á las nueve de la noche; todas las estrellas que giran al rededor de la Polar como centro no se hallan ya en el mismo sitio á las once de la noche: en ese caso hay que servirse del mapa del mes siguiente, y así sucesivamente cada mes, correspondiendo á dos horas.

EJEMPLO. — *Estado del cielo en enero á las 9 h. n.: mapa de enero; en enero á 11 h. n.: mapa de febrero; en enero á 1 h. m.: mapa de marzo, etcétera. Estado del cielo en febrero á 3 h. m.: mapa de mayo, etc.*

Lo que se ve en el cielo el 10 de agosto á las 9 de la noche.—Supongamos que uno de nuestros lectores, el 10 de agosto, hacia las 9 h. de la noche, mira al cielo. El mapa del cielo de agosto (véase pág. 39), en la parte Norte, nos hará ver las constelaciones de *Hércules*, *Lira*, *Cisne*, *Boyero*, *Dragón*, *Cefeo*, *Casiopea*, *Andrómeda*, *El Carnero*, *Perseo*, *Virgen* y *León*, y en la parte Sur las de *Ofiuco* y la *Serpiente*, *Aguila*, *Capricornio*, *Sagitario*, *Escorpio* y *Balanza*.

En la *Balanza*, en donde dos estrellas de 2.ª magnitud marcan los dos platillos, vemos un astro brillante como una estrella de 1.ª magnitud, pero de un matiz plomizo: es el planeta *Saturno*, que no podemos hacer figurar en nuestros mapas porque cambia de sitio en el cielo.

Cielo de invierno.—En enero y febrero es cuando el cielo estrellado se desarrolla en todo su esplendor, y centellean sobre nuestras cabezas con el mayor destello esos astros brillantes é infinitos, arrastrados, como nosotros, á través de los espacios en el movimiento armonioso é infinito de los mundos.

De 9 á 12, en enero, podemos ver las constelaciones de *Andrómeda*, *Perseo*, *Cochero*, *Casiopea*, *Gemelos*, *Pegaso*, *Osa Mayor*, *Osa Menor*, *Cangrejo*, *Cisne*, *Dragón*, *León*, *Toro*, *Cabrillas*, *Orión*, *Liebre*, *Río*, *Ballena*, *Can Mayor* y *Paloma*.

ENERO **1898**

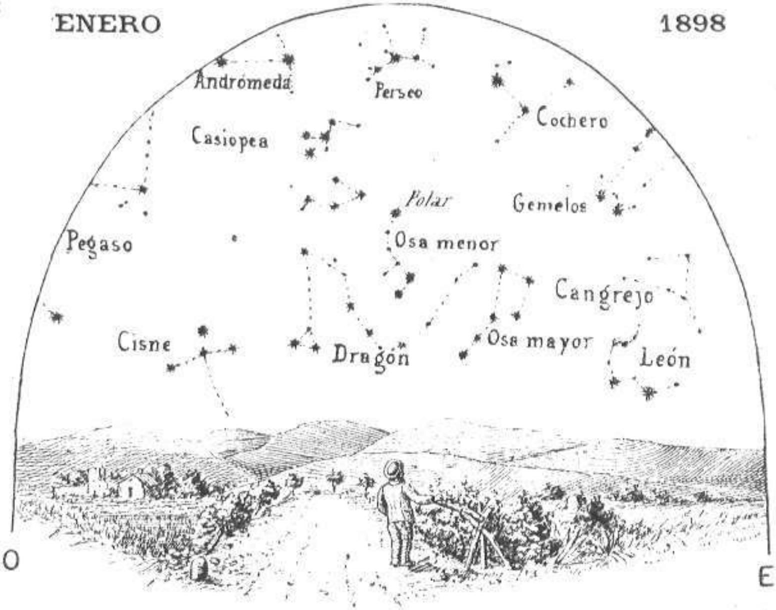


Fig. 17.—Norte. Aspecto del cielo a las 9 de la noche.

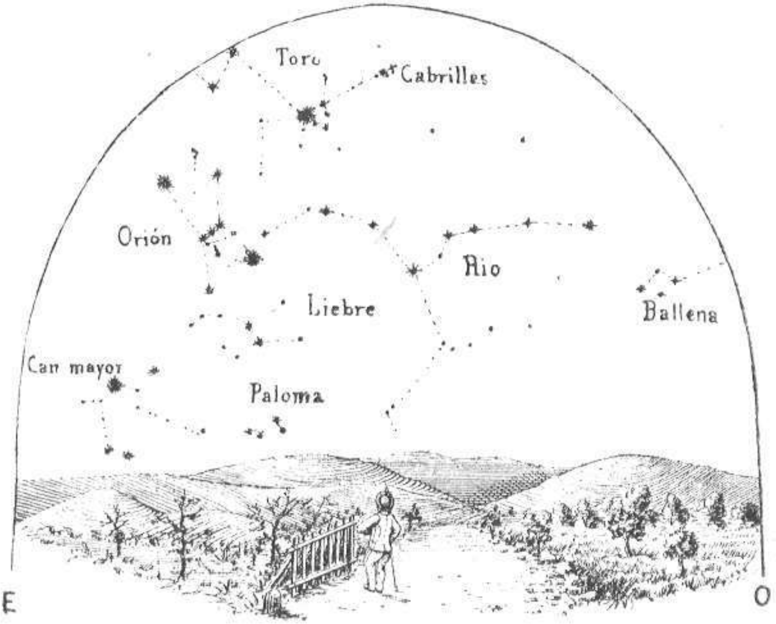


Fig. 18.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Si quieres buena fama, no te dé el sol en la cama.

FEBRERO 1898

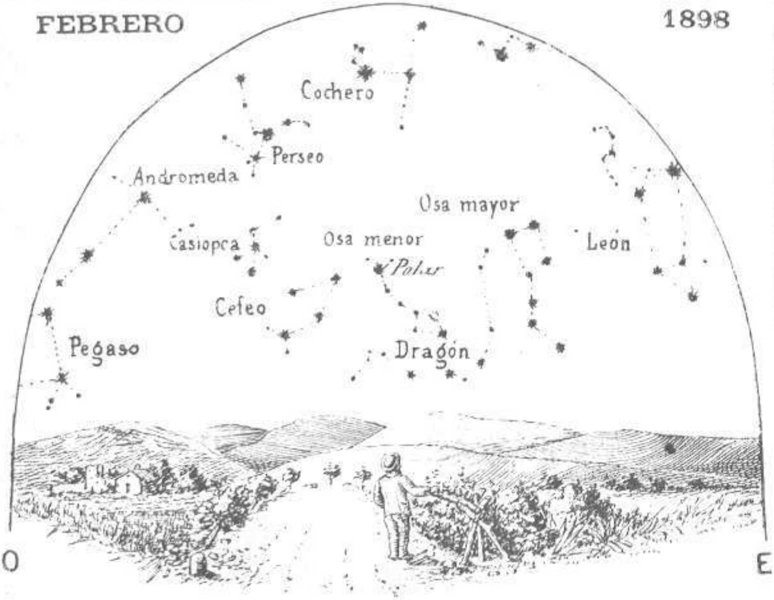


Fig. 19.—Norte. Aspecto del cielo a las 9 de la noche.

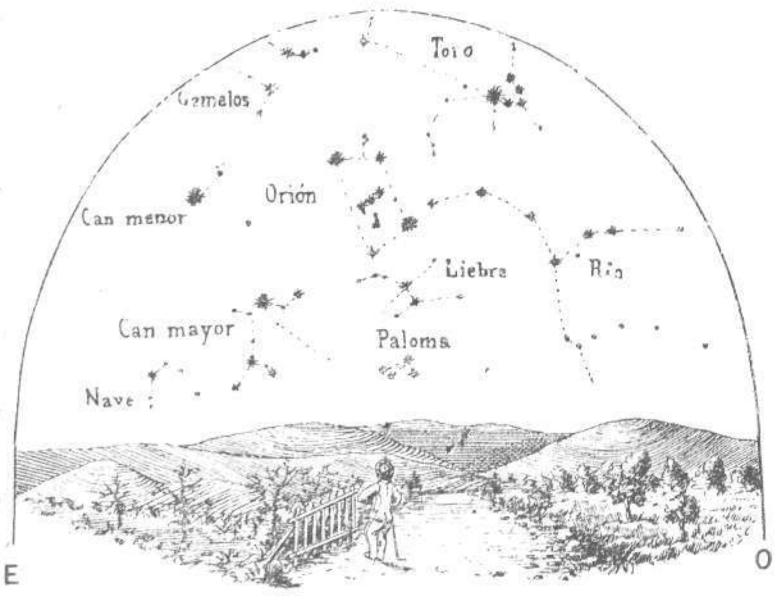


Fig. 20.—Sur. Aspecto del cielo a las 9 de la noche.

Febrero, cebadero.

MARZO 1898

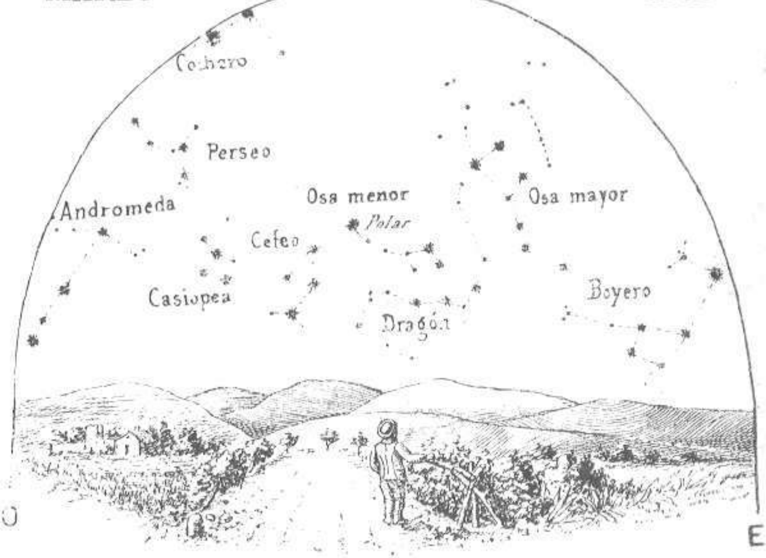


Fig. 21.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

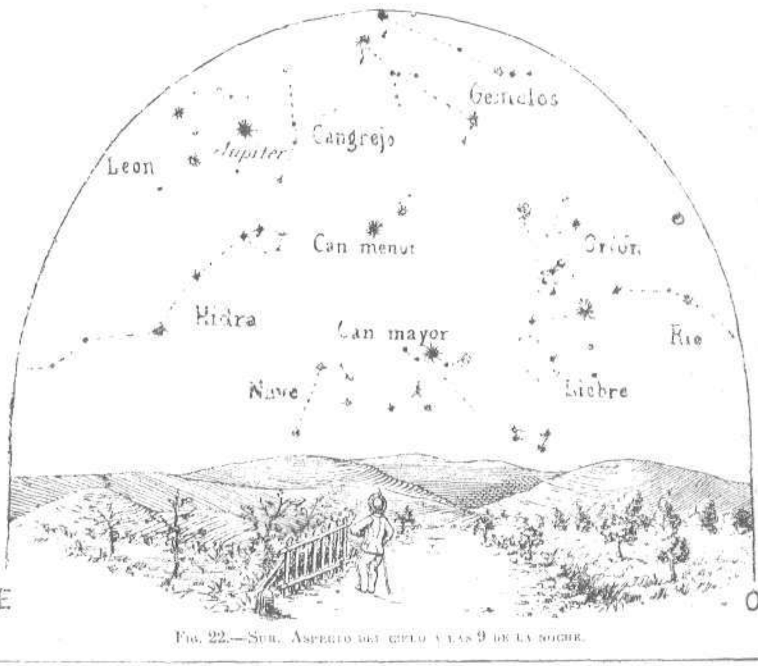


Fig. 22.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Sol de marzo, hiere con mazo.

ABRIL **1898**

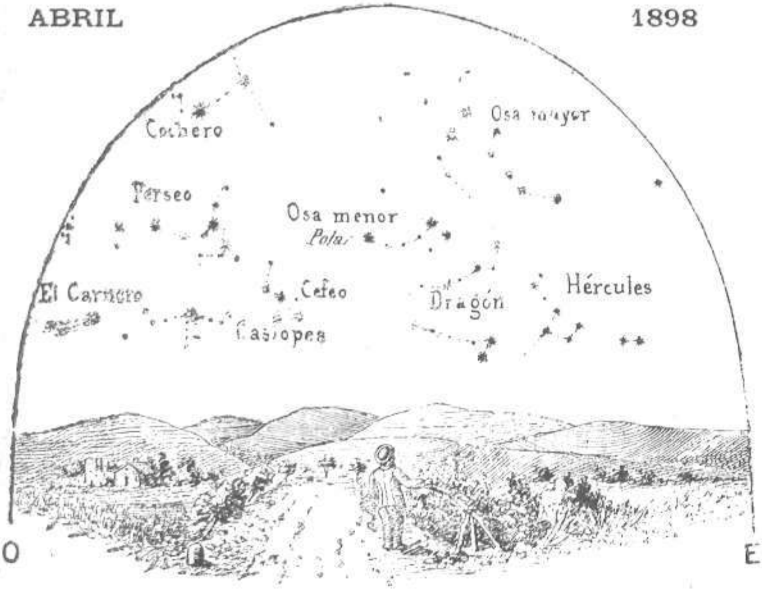


FIG. 25.—NORTE. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

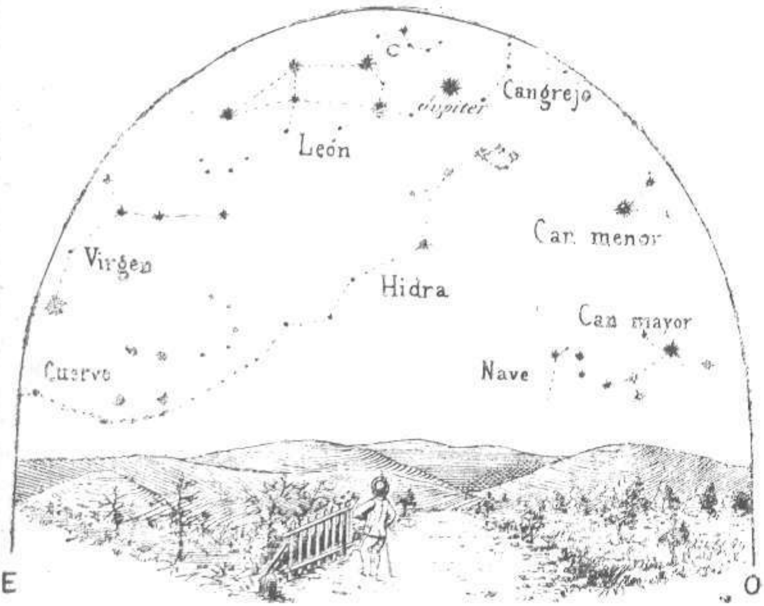


FIG. 26.—SUR. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

Abril, aguas mil.

MAYO 1898

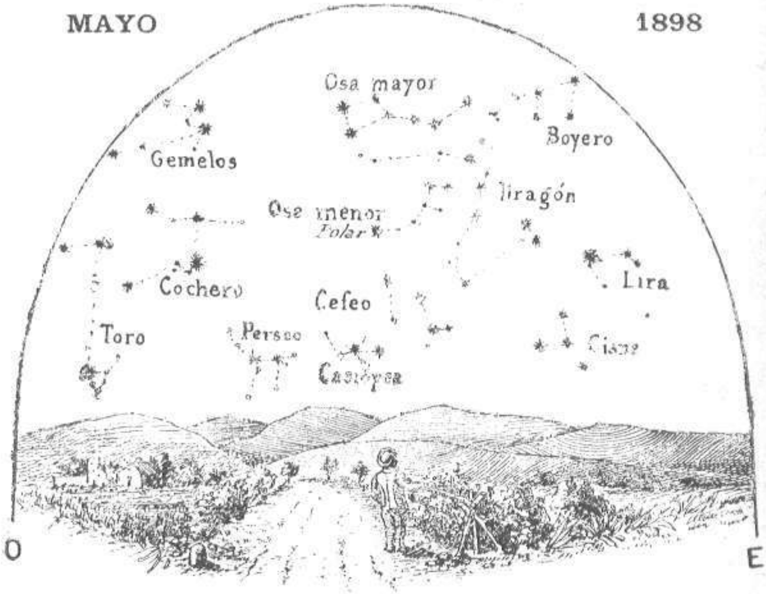


FIG. 25.—NORTE. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

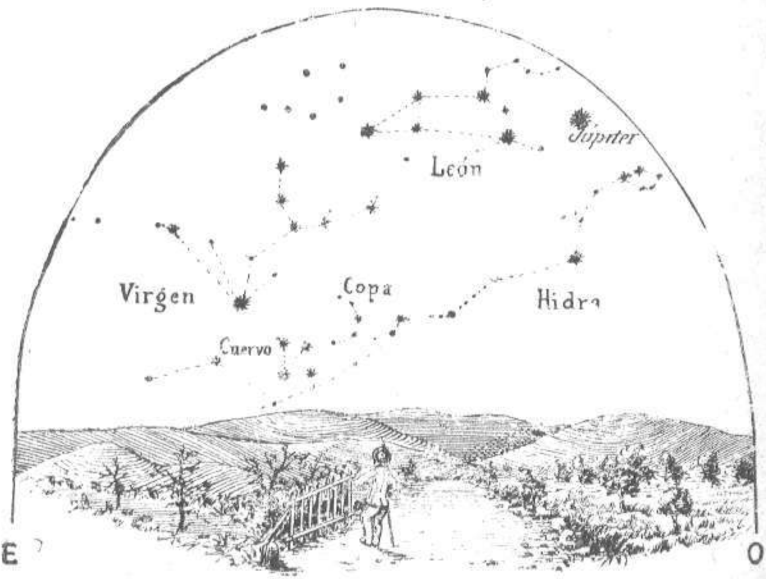


FIG. 26.—SUR. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

Agua por mayo, pan para todo el año.

JUNIO 1898

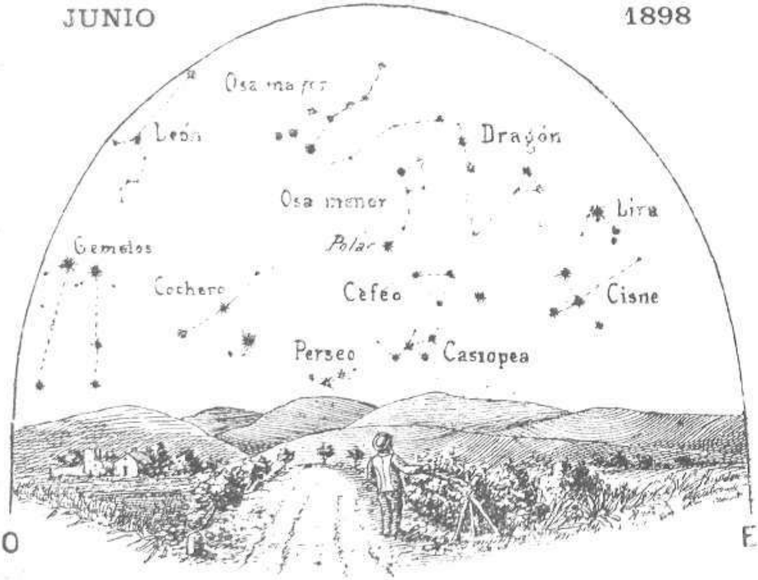


Fig. 27.—Norte. Aspecto del cielo a las 9 de la noche.

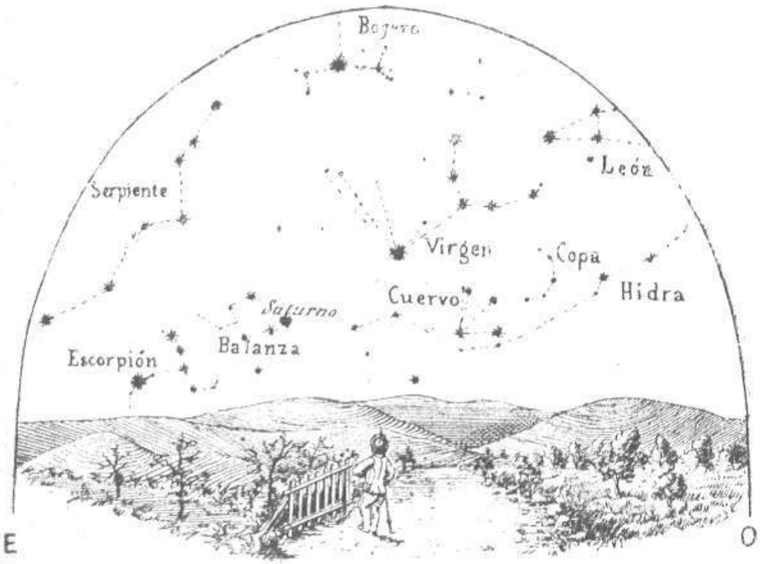


Fig. 28.—Sur. Aspecto del cielo a las 9 de la noche.

Junio abundante, año brillante.

JULIO **1898**

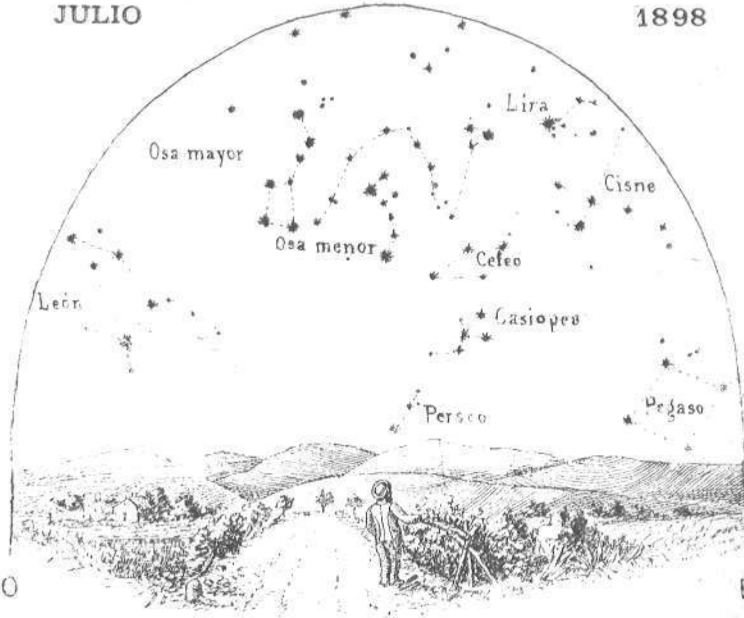


FIG. 29.—NORTE. ASPECTO DEL CIELO A LAS 9 DE LA NOCHE.

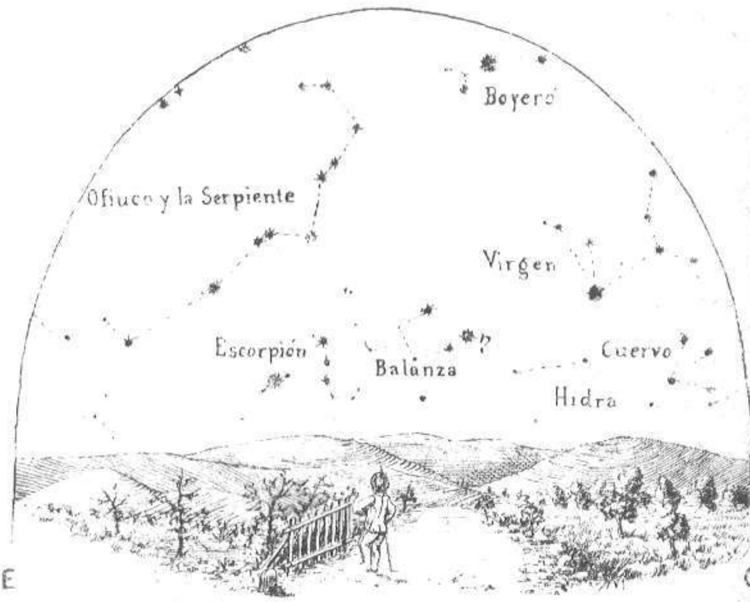


FIG. 30.—SUR. ASPECTO DEL CIELO A LAS 9 DE LA NOCHE.

Mes cristiano, julio: todos iguales; todos desnudos.

AGOSTO 1898

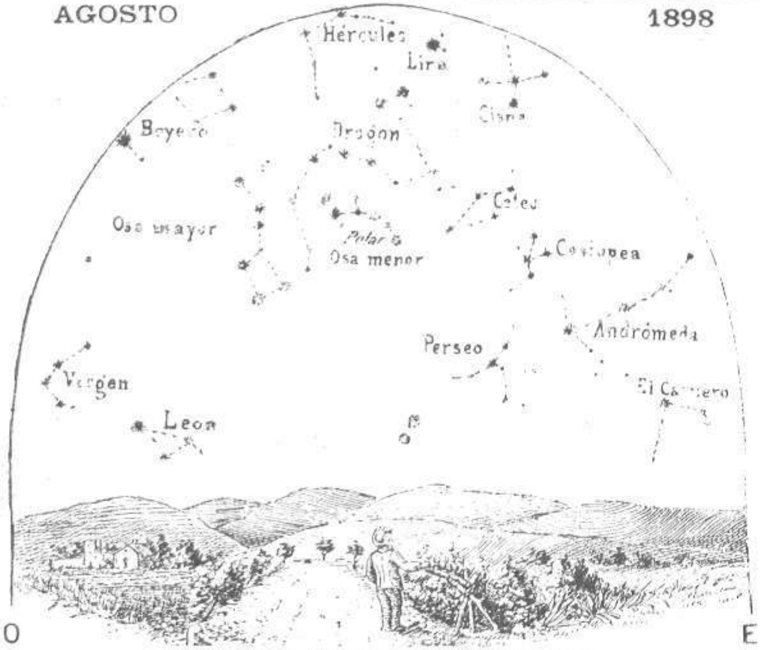


Fig. 31.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

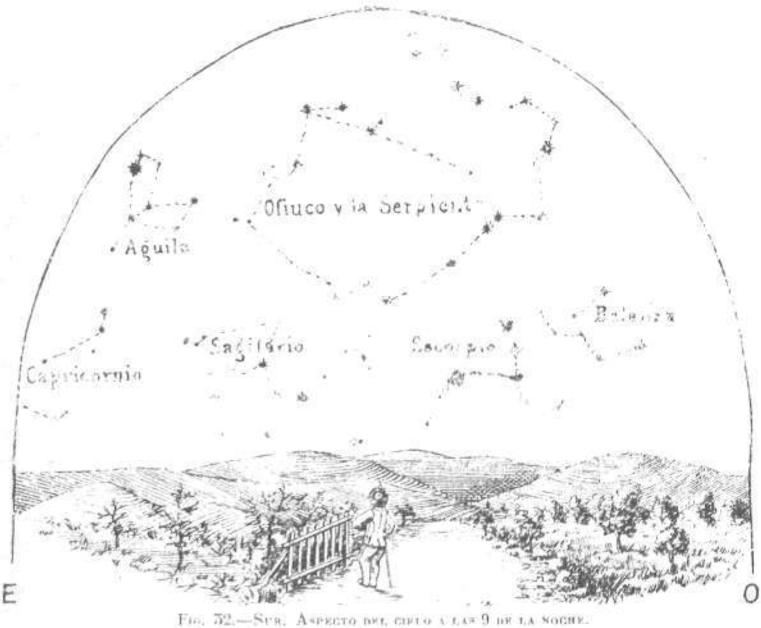


Fig. 32.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Agosto, frio en rostro.

SEPTIEMBRE **1898**

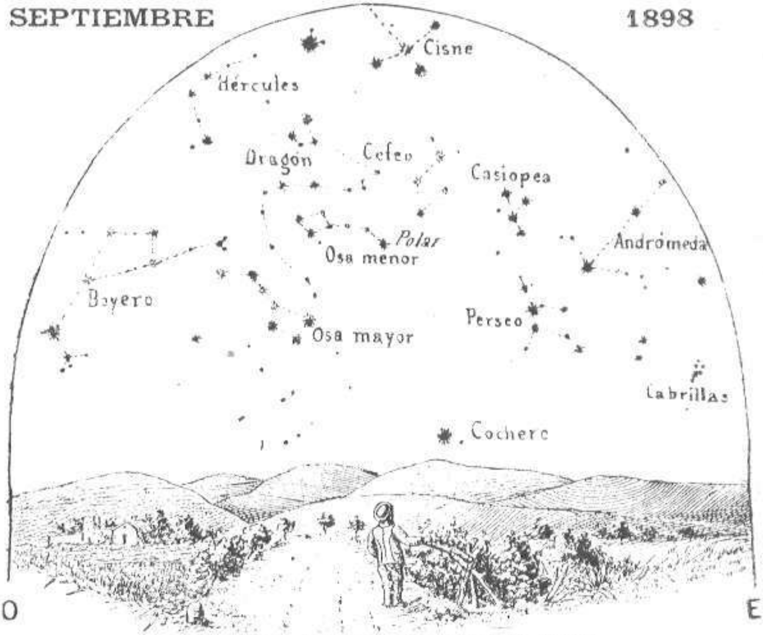


Fig. 53.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

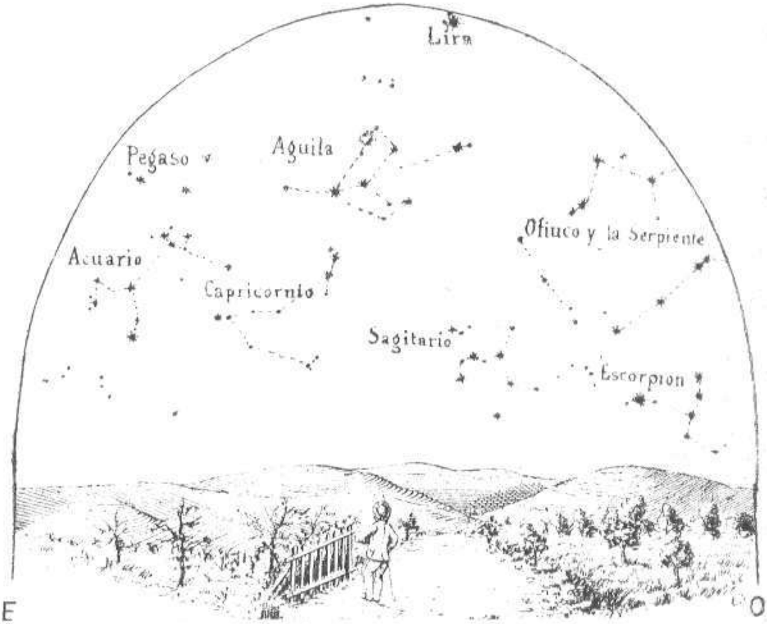


Fig. 54.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Septiembre, se temble.

OCTUBRE **1898**

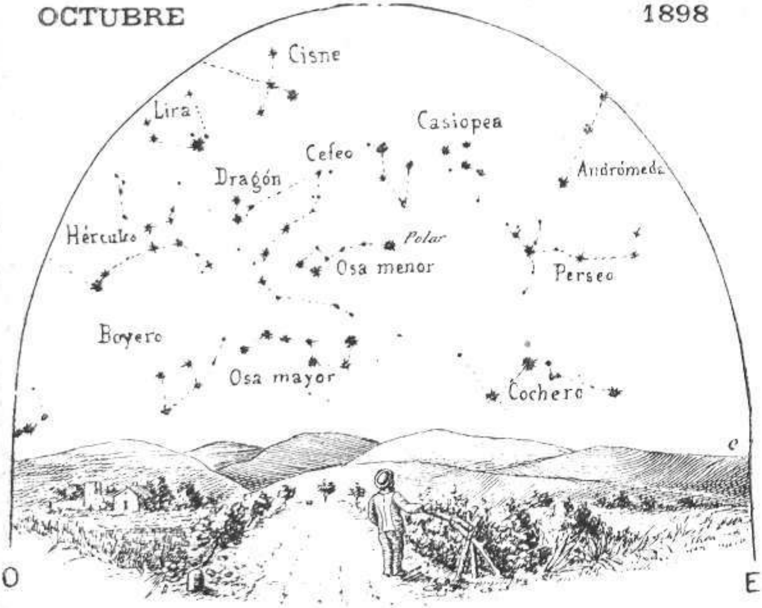


FIG. 55.—NORTE. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

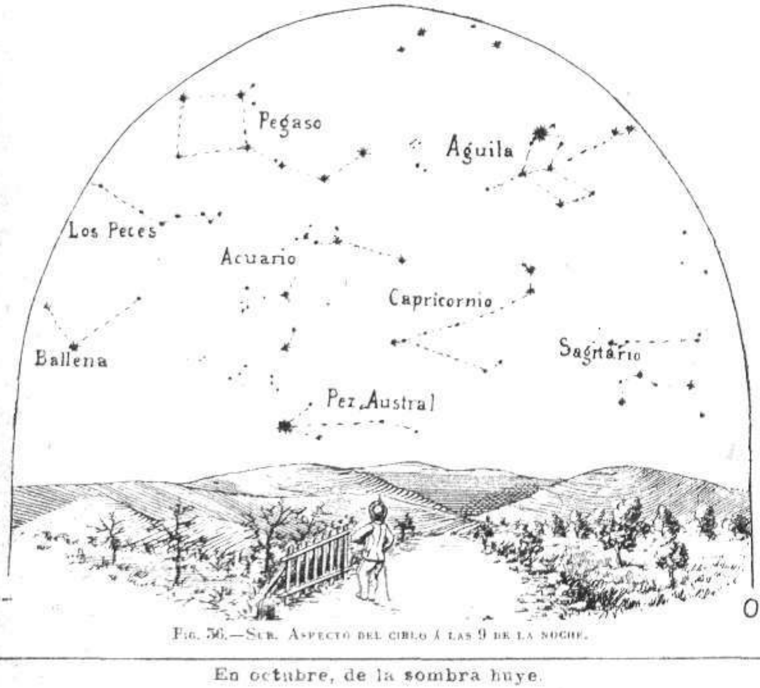


FIG. 56.—SUR. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

En octubre, de la sombra huye.

NOVIEMBRE 1898

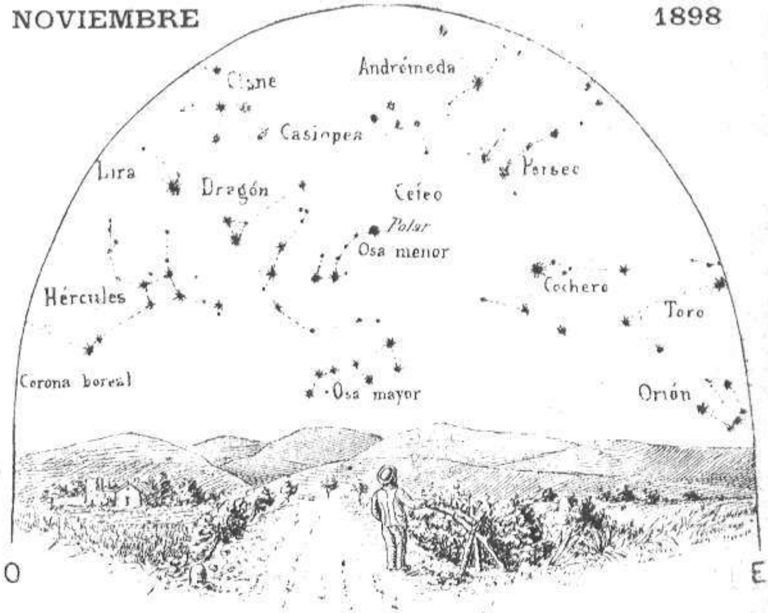


Fig. 37.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

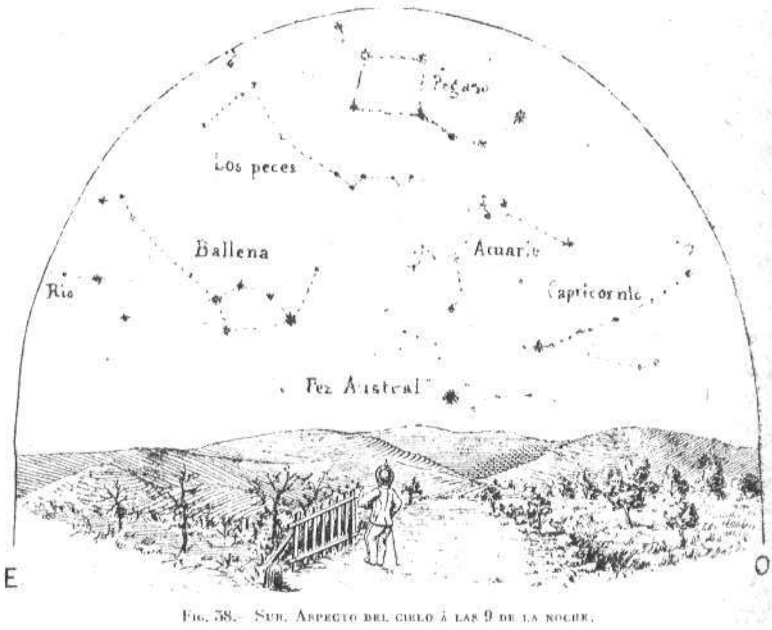


Fig. 38.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Noviembre y enero tienen algún tempero.

DICIEMBRE 1898

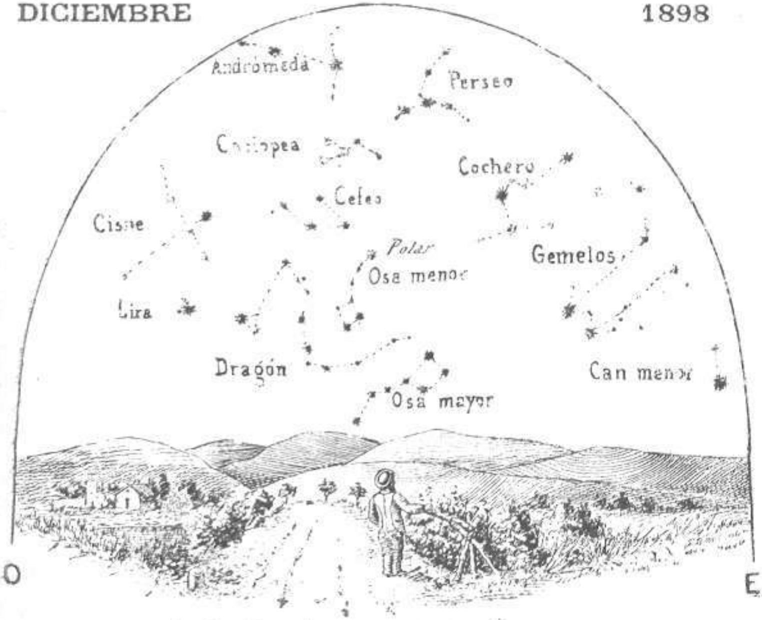


Fig. 39.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

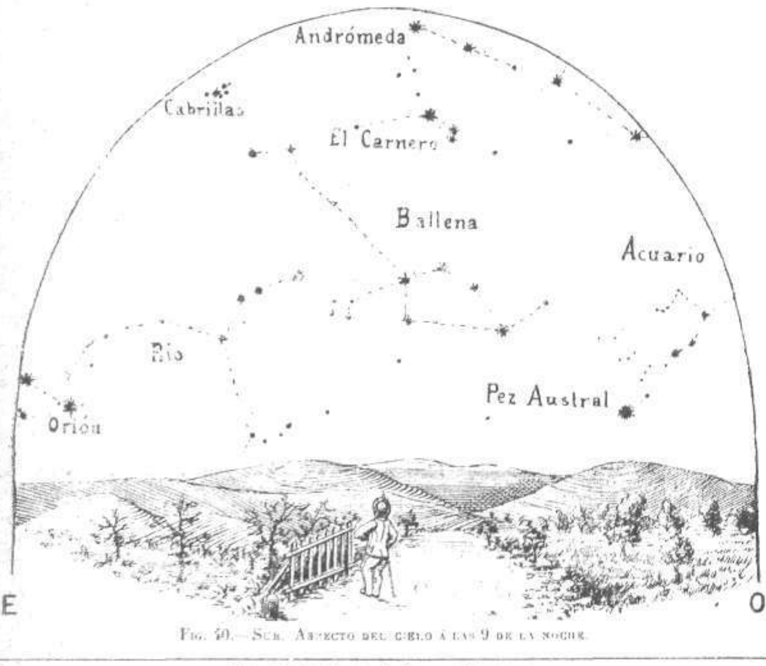


Fig. 40.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

En diciembre, leña y duerme.

CALENDARIO PERPETUO

VALEDERO DESDE EL VIERNES 15 DE OCTUBRE DE 1582 AL DOMINGO 31 DE DICIEMBRE DE 2000

El cuadro A, A* indica los *siglos*; los cuadros B, B* los *años corrientes*. Así es que para obtener 1895 tómese 1800 en la 5.ª columna del cuadro A* y 95 en la 8.ª en el cuadro B*. Siguiendo perpendicularmente la columna que contiene 1800 y horizontalmente la columna que contiene 95, se encuentra en la intersección de las dos la letra F en el cuadro C. Para saber en qué día cae el 1.º de junio de 1895, buscar en el cuadro del mes de junio el número 1. Seguir horizontalmente la columna hasta el encuentro de la columna vertical F en el cuadro rodeado de una línea negra. En la intersección de estas dos columnas se encuentra la letra S, es decir, *Sábado*. Los días están indicados con iniciales. El primero de junio de 1895 era, pues, un sábado.

Para los años bisiestos, las letras del cuadro C no sirven más que desde 1.º de marzo.

Para enero y febrero tómese la letra á la derecha de la que se encuentra por el método indicado más arriba.

EJEMPLO: *Encontrar el día que corresponde al 8 de enero de 1620. El cuadro C da D en la intersección de la columna vertical 1600 y de la línea horizontal 20. Siendo el año bisiesto y el mes de enero, entrará en el cuadro rodeado de líneas negras con la letra E. El 8 de enero de 1620 era un miércoles.*

O. GENTILHOMME.

									A	—	Siglos.	—		—	A*									
									1600	—	1700	—	1800	—	1500 / 1900									
												C												
B	6		17	23	28	34		45	A	B	C	D	E	F	G	51	56	62		73	79	84	90	**B***
1	7	12	18		29	35	40	46	G	A	B	C	D	E	F		57	63	68	74		85	91	96
2		13	19	24	30		41	47	F	G	A	B	C	D	E	52	58		69	75	80	86		97
3	8	14		25	31	36	42		E	F	G	A	B	C	D	53	59	64	70		81	87	92	98
	9	15	20	26		37	43	48	D	E	F	G	A	B	C	54		65	71	76	82		93	99
4	10		21	27	32	38		49	C	D	E	F	G	A	B	55	60	66		77	83	88	94	
5	11	16	22		33	39	44	50	B	C	D	E	F	G	A		61	67	72	78		89	95	100

ENERO	FEBRERO	A	B	C	D	E	F	G	MARZO	ABRIL
1 8 15 22 29	5 12 19 26	D	S	V	J	Mi	Ma	L	5 12 19 26	2 9 16 23 30
2 9 16 23 30	6 13 20 27	L	D	S	V	J	Mi	Ma	6 13 20 27	3 10 17 24
3 10 17 24 31	7 14 21 28	Ma	L	D	S	V	J	Mi	7 14 21 28	4 11 18 25
4 11 18 25	1 8 15 22 29	Mi	Ma	L	D	S	V	J	1 8 15 22 29	5 12 19 26
5 12 19 26	2 9 16 23	J	Mi	Ma	L	D	S	V	2 9 16 23 30	6 13 20 27
6 13 20 27	3 10 17 24	V	J	Mi	Ma	L	D	S	3 10 17 24 31	7 14 21 28
7 14 21 28	4 11 18 25	S	V	J	Mi	Ma	L	D	4 11 18 25	1 8 15 22 29

MAYO	JUNIO	A	B	C	D	E	F	G	JULIO	AGOSTO
7 14 21 28	4 11 18 25	D	S	V	J	Mi	Ma	L	2 9 16 23 30	6 13 20 27
1 8 15 22 29	5 12 19 26	L	D	S	V	J	Mi	Ma	3 10 17 24 31	7 14 21 28
2 9 16 23 30	6 13 20 27	Ma	L	D	S	V	J	Mi	4 11 18 25	1 8 15 22 29
3 10 17 24 31	7 14 21 28	Mi	Ma	L	D	S	V	J	5 12 19 26	2 9 16 23 30
4 11 18 25	1 8 15 22 29	J	Mi	Ma	L	D	S	V	6 13 20 27	3 10 17 24 31
5 12 19 26	2 9 16 23 30	V	J	Mi	Ma	L	D	S	7 14 21 28	4 11 18 25
6 13 20 27	3 10 17 24	S	V	J	Mi	Ma	L	D	1 8 15 22 29	5 12 19 26

SEPTIEMBRE	OCTUBRE	A	B	C	D	E	F	G	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
3 10 17 24	1 8 15 22 29	D	S	V	J	Mi	Ma	L	5 12 19 26	3 10 17 24 31
4 11 18 25	2 9 16 23 30	L	D	S	V	J	Mi	Ma	6 13 20 27	4 11 18 25
5 12 19 26	3 10 17 24 31	Ma	L	D	S	V	J	Mi	7 14 21 28	5 12 19 26
6 13 20 27	4 11 18 25	Mi	Ma	L	D	S	V	J	1 8 15 22 29	6 13 20 27
7 14 21 28	5 12 19 26	J	Mi	Ma	L	D	S	V	2 9 16 23 30	7 14 21 28
1 8 15 22 29	6 13 20 27	V	J	Mi	Ma	L	D	S	3 10 17 24	1 8 15 22 29
2 9 16 23 30	7 14 21 28	S	V	J	Mi	M	L	D	4 11 18 25	2 9 16 23 30

Hemos podido notar que nuestra Agenda se ha convertido para la mayor parte de nuestros lectores en un pequeño libro de caja. Este año hemos recibido numerosas cartas rogándonos que le demos mayor desarrollo. A algunos críticos aislados, á quienes les ha parecido mal que en un libro destinado á permanecer como un manual diario sobre la mesa de familia se haya dedicado una parte á las anotaciones particulares, debemos de contestar que además del Almanaque puesto á disposición de todos, cada cual puede tener en el cajón de su escritorio un ejemplar particular y convertirlo en un libro de razon, como decían nuestros mayores.

EL PRESUPUESTO INDIVIDUAL

El *baremo* adjunto ofrece á cada cual el presupuesto de sus gastos mensuales y diarios; equilibrar sus necesidades con sus recursos, es ser rico.

La comida entra por mitad en los gastos de un presupuesto reducido; el alquiler de la casa, por un quinto; los demás gastos, por otro quinto, y las economías sumarán un décimo de la ganancia anual.

Pero es evidente que la persona que solamente gana 1.500 pesetas al año tiene más mérito en economizar 150 pesetas que aquel que gana 10.000 y sólo economiza 1.000 pesetas.

Si se gana			Se podrá gastar						Y economizar		
			Comida		Alquiler		Varios				
al año.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al día.	al mes.	al año.
Ptas.	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*
1.000	83,35	2,75	41,65	1,38	16,65	0,55	16,65	0,55	0,27	8,35	100
1.200	100,00	3,35	50,00	1,67	20,00	0,67	20,00	0,67	0,33	10,00	120
1.500	125,00	4,15	62,50	2,08	25,00	0,83	25,00	0,83	0,41	12,50	150
1.800	150,00	5,00	75,00	2,50	30,00	1,00	30,00	1,00	0,50	15,00	180
2.000	166,65	5,55	83,35	2,78	33,35	1,11	33,35	1,11	0,55	16,65	200
2.400	200,00	6,65	100,00	3,33	40,00	1,33	40,00	1,33	0,66	20,00	240
2.700	225,00	7,50	112,50	3,75	45,00	1,50	45,00	1,50	0,75	22,50	270
3.000	250,00	8,35	125,00	4,17	50,00	1,67	50,00	1,67	0,84	25,00	300
3.600	300,00	10,00	150,00	5,00	60,00	2.00	60,00	2.00	1,00	30,00	360
4.000	333,35	11,10	166,65	5,55	66,65	2,22	66,6	2,22	1,11	33,35	400
4.500	375,00	12,50	187,50	6,25	75,00	2,50	75,00	2,50	1,25	37,50	450
5.000	416,65	13,90	208,35	6,95	83,35	2,78	83,35	2,78	1,39	41,65	500
5.500	458,35	15,25	229,15	7,63	91,65	3,05	91,65	3,05	1,52	45,85	550
6.000	500,00	16,65	250,00	8,33	100,00	3,33	100,00	3,33	1,66	50,00	600
6.500	541,65	18,05	270,85	9,03	108,35	3,61	108,35	3,61	1,80	54,15	650
7.000	583,35	19,45	291,65	9,72	116,65	3,89	116,65	3,89	1,95	58,35	700
7.500	625,00	20,80	312,50	10,40	125,00	4,16	125,00	4,16	2,08	62,50	750
8.000	666,65	22,20	333,35	11,10	133,35	4,44	133,35	4,44	2,22	66,65	800
9.000	750,00	25,00	375,00	12,50	150,00	5,00	150,00	5,00	2,50	75,00	900
10.000	833,35	27,75	416,65	13,88	[illegible]	5,55	166,65	5,55	2,77	83,35	1.000

Cuanto más se gana tanto más se impone el ahorro, puesto que en virtud de las condiciones económicas que rigen á las modernas sociedades, es necesario actualmente constituir, por medio del ahorro, un capital cada vez más elevado para sustraerse á esta ley terrible: *las cargas aumentan, los recursos disminuyen.*

Modelo de un presupuesto de familia.

Trazar en los últimos días del mes de diciembre, para el año que va á principiar, las divisiones de su presupuesto, es cosa muy sencilla. Lo difícil está en observar los límites. Para armarse uno mismo contra las tentaciones, lo más prudente es tener siempre á la vista, en cuanto se desea, el estado de los gastos y de los recursos.

Cada mañana, Napoleón se hacía dar, anotado en un papelito, el balance de su caja. Siempre lo llevaba en el bolsillo.

Proponemos el modelo adjunto, que cada cual podrá reproducir en una hoja de papel mayor ó menor, según sus necesidades, introduciendo tantas columnas y epígrafes particulares como necesite para responder á las diversas clases de gastos que tenga que hacer.

He aquí la marcha que aconsejamos que se siga: Conociendo lo que puede uno gastar anualmente por medio del cuadro primero, se determinará el crédito mensual, que se fraccionará en tantos epígrafes como sean necesarios. Se dividirán las cifras parciales por 30, para saber la cantidad diaria disponible, y luego se multiplicará por 10 para obtener periodos de diez días, cuya utilidad vamos á indicar. El ideal sería, á no dudar, hacer un balance diario; pero como hay que contar con los impedimentos, los retrasos y la pereza, se puede admitir que es suficiente hacerlo el 10, el 20 y el 30 ó 31 de cada mes. Una vez determinados los créditos de esos periodos de diez días, se inscriben en las casillas especiales del cuadro. Bastará con hacer, según las cifras anotadas cada día en la Agenda, la suma de los gastos durante los diez días, anotarla bajo la cifra del crédito y comparar. Si hay *superavit*, se carga en el crédito de los diez días siguientes. Si hay *déficit*, se ha de tratar de amortizarlo en uno ó varios periodos de diez días, según la importancia que tenga, ó se subsanará inmediatamente cargando en la columna del déficit el superavit que resulte por otro concepto, puesto que bien claro está, por ejemplo, que en el epígrafe Calefacción serán muy distintas las cifras el 20 de enero y el 20 de julio.

Sentirse interpelado cada diez días por esas cifras, dista muy poco de sujetarse á su obediencia.

— EJEMPLO: *Para un presupuesto de 5.000 ptas. al año.* —

ENERO TOTAL DEL CREDITO MENSUAL 416,65 ptas.	Alquiler.	Comida.	Sueldos.	Calefacción.	Mueblaje.	Vestir.	Varios.	Economías.
Cuyo detalle es	83	150	30	15	20	60	16	41
Créditos del 1.º al 10.	27	50	10	5	6	20	5	13
Gastos del 1.º al 10.	27	45	10	6	6	18	4	13
BALANCE.	00	+5	00	−1	00	+2	+1	00
Créditos del 10 al 20.	27	55	10	4	6	22	6	13

— *Y así sucesivamente por decenas.* —

Muchos pocos hacen un mucho.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 2 de Enero: *Predicción de Simeón y de Ana* (S. Luc., cap. II, v. 33).
El 9 de Enero: *Jesús en medio de los doctores* (S. Luc., cap. II, v. 42).
El 16 de Enero: *Jesús cambia el agua en vino en las bodas de Canaam* (S. Juan, cap. II, v. 1).
El 23 de Enero: *Jesús cura á un leproso y al criado paralítico de un centurión* (S. Mateo, cap. VIII, v. 1).
El 30 de Enero: *Jesús manda á los vientos y al mar que se apacigüen* (S. Mateo, cap. VII, v. 23).

MEMENTO

Día 1.º Sábado. Festivo. *La Circuncisión del Señor.* Día de los Manueles. Cambio de tarjetas con motivo de Año nuevo.—**2.** Pagó de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las Cajas del Banco de España.—Conmemórase en Granada la conquista de la ciudad por los Reyes Católicos.—**4.** Feria y mercado en Peralta de la Sal (13 1/2 leguas de Huesca).—**6.** Festivo. *Los Santos Reyes.* Felicítase al elemento militar. Recepción en Palacio y Capilla pública.—**7.** Se abren las velaciones.—**15.** Mercado de ganados en Lérida, que por la concurrencia que tiene resulta verdadera feria.—**17.** San Antonio, abad; fiesta popular en la mayor parte de las poblaciones. Bendición del ganado y de los granos.—**22.** San Vicente, mártir, patrón de Valencia; fiesta de precepto en dicha ciudad.—Porrat; romería á San Vicente de la Roqueta, lugar *en donde existió el muladar en que fué arrojado* el cuerpo del santo.—**23.** San Ildefonso, patrón del arzobispado de Toledo, donde es fiesta de precepto.—Días de S. M. el Rey. Recepción y banquete en Palacio.—**24.** Días de la infanta doña Paz.—**28.** San Julián, patrón del obispado de Cuenca.—**29.** San Valero, grandes fiestas en Ruzafa (Valencia). Porrat, músicas, procesión y castillo de fuego.—Mercado en Castellón de la Plana.—**31.** Mercado y feria en Benasque y Benabarre (Huesca).—En Barcelona, éste y todos los meses, pues es permanente, hay un mercado de ganados muy importante, al que acuden ejemplares notabilísimos por su valor y precio desde todas las comarcas de España.

Guía del capitalista.—En el mes de enero se pagan también los cupones y dividendos de las Compañías ferroviarias de Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Ferrocarriles Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas; Altos Hornos y fábricas de hierro (Bilbao), Madrid, Casert, Portugal, etcétera, etc. Se procede al sorteo y amortización de las Obligaciones de las mismas Empresas que *correspondan según reglamento. Vencen también* los intereses de las Obligaciones municipales y emisión Erlanger (Madrid). Celebran sus Juntas generales, en los días que se designan y anuncian oportunamente, las siguientes Sociedades y Empresas: Ferrocarril á Francia por Canfranc (Zaragoza); Electricidad Segoviana (Madrid); Cerillas, fósforos (Barcelona).

Jamás he visto que un árbol que se trasplanta á cada instante, y una familia que con frecuencia muda de casa, prosperen tanto como los que tienen estabilidad. Tres mudas de casa equivalen á un incendio.

Franklin.
(Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE ENERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son pulmonías, dolores de costado, apoplejías, fluxiones de ojos y dolores nerviosos. Las personas que hayan sufrido ataques cerebrales, ó tengan predisposición marcada á padecerlos, deberán precaverse con mucho cuidado del frío intenso que en este mes se experimenta; pero huyendo de un extremo, es preciso que no incurran en el opuesto, de permanecer en habitaciones muy calientes, pues la temperatura elevada es tan perjudicial en estos casos como la muy baja. Las estufas, dando un calor uniforme, pueden perjudicar á los ancianos que se hallan en estas circunstancias, porque el calórico que despiden obra lo mismo en la cabeza que en las demás partes del cuerpo. Bien conocido es el atufamiento que resulta del carbón á medio encender; jamás debe dejarse un brasero en la habitacion donde se duerme; las personas que han cometido esta imprudencia no han tardado en experimentar mareos, vómitos y aun verdadera asfixia.

Las personas que habitualmente padecen de tos, hallarán más alivio en el abrigo constante y general y en el buen temple de las habitaciones que en los medicamentos. Es preciso no formarse una idea exagerada del abrigo; éste no consiste en sobrecargarse de ropa, sino en usar de un modo constante la que esté en relacion con la facultad que cada uno tiene de resistir á la influencia del frío. Por regla general, es más útil el abrigo interior; es decir, el uso de los vestidos de lana sobre el cutis.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Año de nieves, año de bienes.*

En el campo.—Nada debe hacerse en la tierra durante las lluvias; pero es conveniente, mientras duran los hielos, llevar y tender los estiercoles muy consumidos á las tierras que han de sembrarse de frutos de primavera. Pasados los hielos, y estando la tierra en sazón, se cubren estos abonos con una labor á fondo, se alzan las cañas que no lo hubiesen sido en el otoño y se siembran las cebadas y trigos tardíos, aprovechando la primera sazón, y nunca sin ella, porque las siembras tardías, ya por sí ventureras, son casi siempre perdidas cuando no son hechas con todo tempero.

Se recomponen las cercas, se limpian de barro los caminos y rellenan con guijo los baches, cubriéndolos con arena. Para esto es el mejor tiempo, porque los pobres desocupados se emplean útilmente y encuentran un auxilio en la época más triste del año.

Se podan, pasados los hielos, los olivares, cuyo ramón aprovecha mucho á toda clase de ganados; la misma operación se hace en todos los árboles de sombra; se arreglan las espalderas, se entresacan las encinas y se rebuscan con cuidado todos los nidales de orugas y caracoles.

Los prados se entarquinan durante los grandes hielos, y si se les pueden echar las aguas de las calles y caminos, durante las lluvias, ganarán muchísimo, cuidando de esparcir luego las arenas que hubiesen dejado en su curso. Se les da, pasados los hielos, una vuelta con el peine ó rastrillo de púas; se los beneficia con cenizas y abonos pulverulentos, y aun los líquidos, con lo que se mejoran extraordinariamente.

Con los ganados.—Tanto en los establos como en las corralizas y majadas, se les debe procurar abrigo y sequedad, levantando cuidadosamente las deyecciones húmedas; se los sacará tarde á los pastos, y se los volverá con sol á los establos ó majadas, teniéndoles en ellos, ó en sitio próximo y abrigado, forrajes secos en cantidad proporcionada. Sólo los que se tengan en ceba deberán recibir alimento exuberante y compuesto, pues á los demás basta que se les proporcione lo preciso para su conservación en carnes, que es una mitad escasa de lo que se les da cuando trabajan.

Con las *aves de corral*, y muy particularmente con las gallinas, se procede al revés; es decir, que se les da bien de comer, en sitio seco y abrigado; se las tiene un gran espacio cubierto de basuras, para que no se resfríen, y se las entretiene en él, echándoles gusanos ó aechaduras en regular abundancia y á varias horas.

Colmenares.—Se tendrán bien defendidos del frío con sobrecubiertas de paja, y se les proporcionará abundante alimento; el mejor de todos es el pan empapado en arrope ó melcocha, hecha con higos, pasas y otros frutos azucarados.

En las huertas.—Se echa una buena manta de basura, aguardando la sazón de darles una labor profunda; se hacen en seguida las camas calientes y semilleros en disposiciones abrigadas, y se siembran lechugas, cebollinos, ajos y coles, verdolagas, acelgas y rábanos, que se cubren con paja y con cañizos ó abrigaños de otra clase, muy reforzados, que los defiendan del hielo. Se acuartela el resto de la huerta, se recorren las regaderas y se prepara todo para plantar y repicar en el mes siguiente.

Al aire libre.—Coles arrepolladas de Bacalán, coles de Bonneuill y gruesas de Alemania; lechugas para cortar, pequeñas, largas ó romanas, y puerros.

En casa.—Durante las lluvias y las veladas se continuarán los hilados de lino, cáñamo y esparto; se hacen cañizos y tejidos de mimbre, bálago de centeno, avena y carrizos para colmenas, abrigaños y defensas de toda clase. Se ponen á ahumar en las chimeneas ó habitaciones apropiadas la matanza y salazones; se recorren los aperos, se compran los que hacen falta y recomponen los que lo necesitan; se examinan los almacenes de patatas, nabos, frutas, verduras y demás frutos jugosos que se tengan para ver el efecto que hayan hecho los hielos.

Plantaciones.—Se plantan: estragón, acederas y patatas marjolín. En este mes florecen á campo raso, bajo el clima de Madrid, el *hediondo, eléboro, violetas*, algún *narciso* y *anémonas* en los arriates abrigados.

En las estufas ó invernáculos florecen más ó menos plantas, pues esto está en relación con la temperatura local.

GASTRONOMÍA

Este mes es muy favorable para:

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Caza.—Macho cabrío, liebre, conejo, faisán, perdiz, chocha y alondras.

Aves de corral.—Capón, polla, gallina, pichones.

Pescados de mar.—Rodaballo, merluza, raya y besugo.

Pescados de agua dulce.—Carpa, anguila, tenca y lamprea.

Mariscos.—Langosta, cangrejos y ostras.

Legumbres.—Cardos, apio, berzas, coliflores y nabos.

Frutas.—Manzanas, uvas de cuelga, peras y nísperos.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Potaje *velouté*. Salmón á la Chambord. Perdices estofadas. Pollo asado. Guisantes á la inglesa. Ensalada. Soplillo de chocolate, manzanas, uvas, peras.

2.ª Comida.—Ostras. Sopa de crema de arroz. Tencas al *gratin*. Liebre á la casera. Ganso verde asado. Coliflor en salsa blanca. Ensalada. Flan de leche, queso, galletas, uvas, nísperos.

3.ª Comida.—Consomé de ave. Bocadillos de ostras. Chuletas primavera. Faisán relleno. Cardos á la española. Crema de Chantilly, queso, naranjas, castañas, compota de ciruelas pasas, manzanas.

4.ª Comida.—Juliana con huevos escalfados. Lenguados al plato. Pecho de carnero asado. Judías verdes con manteca negra. Buñuelos de manzanas, peras, manzanas, brioche francés.

(Véanse las recetas de estas cuatro comidas, en su orden alfabético, en el Pequeño Diccionario de Cocina de la *Agenda*.)

LA COCINA EN CASA

De Enero á Diciembre hemos colocado nuestras recetas por orden alfabético, para desarrollar, en el curso del año, este **Pequeño Diccionario de Cocina Práctica.**

Damos este año en nuestro *Pequeño Diccionario de Cocina* las recetas de todos los platos indicados en las *Cuatro comidas de familia de cada mes.*
Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Acederas con huevos duros.—Se lavan bien las hojas, quitándoles antes los tronchos, y se ponen á cocer con agua y sal. Cuando estén cocidas se sacan y se escurren bien. Se rehogan en una cacerola con manteca, dos cucharadas de harina, un poco de caldo y sustancia de carne, sin dejar de menearlas. Cuando hayan cocido un cuarto de hora se ponen en la fuente, y encima los huevos duros partidos á pedazos.

Achicorias á la crema.—Se pican las achicorias después de haberlas blanqueado; se ponen en manteca; se añade nata, azúcar en polvo y una pizca de nuez moscada; se liga la salsa meneándola bien y se sirve.

Alcachofas fritas.—Limpiarlas.
Partirlas en trozos y ponerlas por algún tiempo en agua fría. Retirarlas, escurrirlas y bañarlas en huevo batido ó rebozarlas en alguna pasta de freir. Colocarlas en una sartén á la lumbre con suficiente manteca y cocerlas hasta que hayan tomado buen color.

Anadino con guisantes.—Se limpia y se rellena con un picado de jamón, miga de pan mojada en caldo, perejil y cebolla. Se ata y se rehoga con manteca en una cacerola durante un cuarto de hora; se moja con caldo y se cuece á medias; se echan entonces los guisantes con algunas cebollas pequeñas, se sazona y se acaba de cocer todo junto con lumbre arriba y abajo.

Anguila en salsa.—Para guisar como es debido una anguila se pone en la parrilla, envuelta en papel untado de aceite ó manteca de cerdo; una vez hecha, se divide por el lomo al tiempo de servirla; para que esté mejor se rellena con una masita hecha de manteca de vacas, hierbas finas y pan rallado; también se puede hacerle un guiso de salsa blanca, que se sirve en salsera aparte y la anguila en otro plato.
El zumo de limón es casi indispensable para este plato.

Besugo asado.—Límpiese, escámese y divídase en cuatro partes si no se quiere entero.
Póngase en una cazuela que contenga cebolla bien picada y rehóguese.
Tuéstese un pedazo de pan y redúzcase á polvo en el mortero.
Sáquese la cebolla de la cazuela, y se unirá con el pan pulverizado, de modo que forme masa, adicionándole un poco de pimienta, ó bien perejil fresco machacado.
Desliase todo con un poco de caldo, viértase sobre el besugo con unas gotas de limón y sírvase.

Besugo al minuto.—Póngase entero en una besuguera y se le echa agua hirviendo; cuando esté cocido el besugo se quita el agua, haciendo que sólo quede la precisa para que no se queme; luego, en un poco del agua en que ha cocido el besugo, se le echará aceite frito con ajos y un chorrito de zumo de limón; se deja cocer, se pone el besugo en la fuente, se echa encima la salsa y se sirve.

Bizcochos de limón.—Hágase una pasta con ocho huevos frescos y corteza de limón raspada, 170 gramos de harina y 400 de azúcar en polvo; póngase luego en papeles untados con manteca, para cocerla al horno á fuego lento.

Bocadillos de ave.—Para preparar el aderezo de éstos se pican pechuga de ave y jamón fresco; se echa sal, pimienta y una cebolla. Se rehoga este relleno en una cacerola con un poco de manteca; se divide en tantas partes como bocadillos hayan de obtenerse; se va colocando cada ración entre dos planchas de pasta hojaldrada; se sueldan éstas por los bordes apretándolos; se doran, y puestas á cocer al horno, cuando haya terminado la cocción, se levantan las tapas, se echa dentro un poco de jugo de ave y se sirven los bocadillos antes que se enfríen.

Bocadillos de ostras.—Se compran unos pastelillos de rellenar, se calientan y se rellenan de ostras cocidas con manteca de vacas y setas cortadas á pedacitos; dos ostras son suficientes para cada pastelillo; se tapa éste, se calienta y se sirve.

Brioche francés.—Con un cuarto de kilo de flor de harina, 50 gramos de azúcar en polvo y media docena de huevos se forma una masa, añadiendo 15 gramos de levadura ordinaria ó de cerveza si la hubiese. Déjese la masa metida dentro de un paño durante doce ó catorce horas para que levante ó fermente, y háganse bollitos, tortas, etc., que se cuecen en el horno y se sirven calientes.

Calabacines rellenos.—Se les corta el rabo y coronilla, y con una caña ó mechador se taladran por medio para quitarles la tripa, metiendo en el hueco el relleno, que se hace con cuatro huevos por cada media libra de pechuga de gallina picada y sazonada con ajos, perejil, pan rallado, etc. Luego se ponen á cocer dos horas con el caldo que habrá sobrado de la carne picada ó del puchero, cuidando que no se deshagan, y después de cocidos se les echa salsa de avellanas con un poco de pan tostado y remojado, huevos y especias, meneando la cazuela para que no se socarren, y se sirven calientes.

Cangrejos á la bordelesa.—Después de cocerlos en un medio caldo, rehogar en manteca zanahorias y cebollas cortadas en dados, mojando luego con vino blanco y un poco del caldo donde cocieron los cangrejos.
Dejar que se reduzca.
Sazonar con bastante perejil y un polvillo de pimienta de Cayena. Calentar en esta mezcla los cangrejos y servirlo todo en el acto.

(Sigue pág. 60.)

TEMPERATURA NORMAL DE ALGUNOS ANIMALES

Animal	Temp.	Animal	Temp.	Animal	Temp.
Gusano de tierra	23°,5	Elefante	38°	Mono	40°,5
Caracol	24 ,4	Marsopa	38 ,7	Carnero	40 ,5
Tiburón	25	Murciélago	38 ,7	Cerdo	40 ,5
Ostra	27 ,7	Ratón	39	Grajo	41 ,8
Serpientes	31 ,4	Gato	39	Gorrión	42 ,2
Hombre	37	Toro	39 ,5	Pichón	43
Caballo	38	Alces	39 ,5	Pollo	43 ,9

Grietas de la piel.

Unturas con:

Blanco de ballena	5	gramos.
Glicerina	10	—
Cera blanca	2	—
Aceite de almendras amargas	3	—

Derrítanse el blanco de ballena y la cera con el aceite á fuego lento, meneando la mezcla. Échese luego en un mortero caliente, y agréguese poco á poco la glicerina, meneando siempre (para que resulte una masa bien incorporada) hasta que se enfríe.

Manera de preparar el Punch.

El *Punch* es una mezcla de *Cognac*, kirsch, té y azúcar.

La manera clásica de prepararlo consiste en quemar en un pucherito ó un vaso de metal el cognac y el azúcar. Cuando la llama pierde su tono azulado, particular de todo alcohol que arde, se deja apagar (hasta para ello no agitar más el líquido), y se añade una tercera parte de té un poco fuerte muy caliente y dos cucharadas de kirsch.

Es indispensable que el cognac sea de buena marca; el de **Pedro Domecq**, de Jerez de la Frontera, se recomienda por su pureza y buen paladar.

(1898) ENERO (1.er mes), 31 días.

1.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 1 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 1 m.

 (V. anuncio, pág. 6.)

1. Sábado. 1-364. ☽ *crec.* El día dura 9h,22′.
La Circuncisión del Señor.
1860. Batalla de los Castillejos.

....

2. Domingo. 2-363. ☽ *crec.* El día dura 9h,22′.
San Isidoro, obispo y mártir.
1801. Muere el célebre filósofo suizo Juan Gaspar Lavater.

....

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

El agua de enero llega al atadero.

(1898) ENERO (1.er mes), 31 dias.

1.ª Semana. Del 1 al 2.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

Seco el enero, abundancia en el granero.

2.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 6 m.

ESCOPETAS ESPAÑOLAS «JABALÍ». (V. el anuncio, pág. 55.)

3. Lunes. 3-362. ☽ *crec.* El día dura 9h,22'.
San Antero, papa y mártir.
1853. Asesinato de monseñor Sibour, arzobispo de París.

4. Martes. 4-361. ☽ *crec.* El día dura 9h,23'.
San Aquilino y San Timoteo.
1836. Asonadas y matanzas en Barcelona.

5. Miércoles. 5-360. ☽ *crec.* El día dura 9h,24'.
San Telesforo, papa.
1387. Muere en Barcelona el rey D. Pedro IV de Aragón.

6. Jueves. 6-359. ☽ *crec.* El día dura 9h,25'.
La Adoración de los Reyes.
1492. Entrada triunfal de los Reyes Católicos en Granada.

7. Viernes. 7-358. ☽ *crec.* El día dura 9h,26'.
San Julián, mártir.
1715. Muere el eminente escritor F. de la Mothe Fenelón.

8. Sábado. 8-357. ○ *llena.* El día dura 9h,28'.
San Luciano, mártir.
1824. Creación de la Superintendencia general de Policía.

9. Domingo. 9-356. ○ *llena.* El día dura 9h,29'.
San Julián y Sta. Basilisa.
1887. Incendio del Alcázar de Toledo.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

El pollo de Enero, por San Juan es comedero.

2.ª Semana. Del 3 al 9.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

3.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 8 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mañ.ª	TERMÓM.º Mad.ª	BARÓMETRO

10. Lunes. 10-355. ☾ *llena.* El día dura 9h,50'.
San Nicanor, diácono.
1430. Felipe el Bueno, de Borgoña, instituye la Orden del Toisón de Oro.

11. Martes. 11-354. ☾ *llena.* El día dura 9h,51'.
San Higinio, papa.
1753. Concordato entre la Santa Sede y España.

12. Miércoles. 12-353. ☾ *llena.* El día dura 9h,53'.
San Benito, abad.
1519. Muere el emperador Maximiliano I de Alemania.

13. Jueves. 13-352. ☾ *llena.* El día dura 9h,54'.
San Gumersindo, mártir.
1805. Nace el célebre matador de toros Francisco Montes.

14. Viernes. 14-351. ☾ *llena.* El día dura 9h,55'.
San Hilario, obispo y confesor.
1526. Concordia de Madrid entre Carlos V y Francisco I.

15. Sábado. 15-350. ☾ *meng.* El día dura 9h,57'.
San Pablo, ermitaño.
1622. Nace el célebre autor cómico J. B. Poquelin de Molière.

16. Domingo. 16-349. ☾ *meng.* El día dura 9h,41'.
El Dulce Nombre de Jesús.
1556. Carlos V abdica la Corona de España en su hijo Felipe.

Acceituna, una es oro, dos plata y la tercera mata.

3.ª Semana. Del 10 al 16.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

4.ª Semana.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 8 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

17. Lunes. 17-348. ☾ *menq.* El dia dura 9h,41'.
San Antonio, abad.
1863. Muere el eminente pintor francés Horacio Vernet.

18. Martes. 18-347. ☾ *menq.* El dia dura 9h,43'.
La Cátedra de San Pedro en Roma.
1835. Motin en Madrid; muerte del general Canterac.

19. Miércoles. 19-346. ☾ *menq.* El dia dura 9h,44'.
San Canuto, rey.
1479. Muere en Barcelona el rey D. Juan II de Aragon.

20. Jueves. 20-345. ☾ *menq.* El dia dura 9h,46'.
San Fabian, papa.
1709. Muere el P. Francisco de La Chaise, confesor de Luis XIV.

21. Viernes. 21-344. ☾ *menq.* El dia dura 9h,47'.
Santa Ines, vírgen.
1793. Ejecucion del rey Luis XVI de Francia.

22. Sábado. 22-343. ● *nueva.* El dia dura 9h,50'.
San Vicente, diácono.
1775. Nace en Sevilla el célebre cantante y compositor Manuel García.

23. Domingo. 23-342. ● *nueva.* El dia dura 9h,52'.
San Ildefonso, arzobispo.
1878. Casamiento de D. Alfonso XII con D.ª Mercedes de Orleans.

Agua pasada no muele molino.

4.ª Semana. Del **17** al **23**.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

5.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 8 m.

Construcción de máquinas Valls Hermanos. (V. el anuncio, pág. 18.)

24. Lunes. 24-341. ☾ nueva. El día dura 9h,53'. Nuestra Señora de la Paz.
1806. Estreno de la comedia *El Sí de las Niñas*, de Moratín, en Madrid.

25. Martes. 25-340. ☾ nueva. El día dura 9h,55'. La Conversión de San Pablo.
1356. Sométese la ciudad de Toro á D. Pedro I de Castilla.

26. Miércoles. 26-339. ☾ nueva. El día dura 9h,57'. San Policarpo, obispo.
1823. Muere el médico Eduardo Jenner, inventor de la vacuna.

27. Jueves. 27-338. ☾ nueva. El día dura 9h,59'. San Juan Crisóstomo, ob.
1809. Ocupación del Ferrol por los franceses.

28. Viernes. 28-337. ☾ nueva. El día dura 10h,02'. San Julián, obispo.
814. Muere en Aquisgrán el emperador Carlo Magno.

29 Sábado. 29-336. ☽ crec. El día dura 10h,05'. San Francisco de Sales.
1712. Apertura de conferencias para la paz europea en Utrech.

30. Domingo. 30-335. ☽ crec. El día dura 10h,05'. Santa Martina, virgen.
1853. Casamiento de Napoleón III con Eugenia de Guzmán.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Máx.ª	TERMÓM.º Mín.ª	BARÓMETRO

En enero flores, en mayo dolores.

5.ª Semana. Del 24 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

6.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 9 m. }

31. Lunes. 31-334. ☽ *creciente*. El día dura 10h,07m. San Pedro Nolasco, fundador.
1810. Capitula Sevilla con los franceses.

....

....

....

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Capón mechado.—Se mecha un capón, después de limpio, con pedacitos de tocino y uno ó dos dientes de ajo; póngase en una cazuela á rehogar; después de rehogado échese caldo, y cuando esté en punto se saca el capón, se cuela la salsa y se vuelve á poner el capón en menos cantidad de aquélla. Póngase á enfriar en una fuente, y, bañado con una salsa que tenga manteca y harina, se le cubre con pan rallado, se pone en el horno ó sobre la parrilla para que forme costra y se sirve con una salsa picante.

Cardos á la española.—Pélense bien, córtense en trozos de siete centímetros, quítense las orillas y tírese todo lo que no sea blanco y tierno; escáldense en agua hirviendo, y cuando empiecen á soltar el zumo entre los dedos se echa agua fría para poderlos lavar sin quemarse las manos. Después de bien limpios pónganse en una cacerola, se cubren de lonjas de tocino, se humedecen con caldo de sustancias y el zumo de un limón y se dejan cocer cuatro horas; al cabo de este tiempo se les quita el caldo, y se colocan en una cazuela ó terrina que resista al fuego; se les echa cuatro cucharadas de media gelatina de ave sin sal; déjese hervir lentamente hasta que merme lo suficiente. Al tiempo de servirlos se derrite, en salsa española clarificada, *tuétano de vaca* del *grandor* de un huevo, añadiendo un poco de zumo de limón; colócanse en el plato y se sirven muy calientes.

Carpa á la alemana.—En una cacerola se pone la carpa bien limpia y escamada con sal, pimienta, especias y cebollas cortadas en ruedas delgadas; cuando esté todo bien frito se añade cerveza hasta que lo cubra, dejándolo cocer hasta que vayan embebiendo la sal, y se sirve.

Codornices asadas.—Se limpian y se asan; se cubren con una hoja de parra y una loncha de tocino, atadas con un hilo; se asan á lumbre muy fuerte durante diez minutos, se sazonan, se quitan los hilos y se sirven.

Coles de Bruselas con manteca.—Lavadas y escurridas, se cuecen en agua hirviendo durante media hora.

En el momento de servirlas se derrite manteca de vacas sin dar tiempo á que tome color, se saltean en ella las coles por espacio de cinco minutos y se las echa pimienta, sal y perejil picado.

Coliflor en salsa blanca.—Límpiese y lávese bien; póngase á cocer en agua con un poco de sal y manteca, teniendo cuidado de que no se deshaga; después de cocida se coloca en la fuente, procurando que no pierda su forma primitiva, y se rocía con salsa blanca. También se puede poner en la misma salsa y darle unas vueltas en el fuego; de este modo no tiene tan buena vista.

Coliflor frita.—Se tiene en adovo de sal, perejil y vinagre un pequeño rato, y después se cuece con agua y sal; se la deja escurrir bien, se reboza en un batido de huevo y se fríe en aceite.

Compota á la portuguesa.—Peladas y quitadas las pepitas de las manzanas, se ponen enteras en una tartera sobre una capa de azúcar en polvo y un poco de manteca de vacas; póngase además azúcar y manteca de vacas en el corazón de cada una de ellas, y de este modo se colocan en el horno ó en el horno de campaña; después de cocidas se espolvorean con azúcar y se sirven calientes.

Compota de albaricoques.—Abrirlos lo suficiente para extraer el hueso.

Picarlos con un alfiler.

Colocarlos en agua á la lumbre para que se ablanden.

Ponerlos luego en agua fría.

Escurrirlos.

Sumergirlos en almíbar clarificado, cocido antes y que esté hirviendo.

Después de unos hervores, dejarlos enfriar y escurrir.

Trasladarlos á la compotera.

Compota de ciruelas pasas.—Límpiense las ciruelas y pónganse á cocer con agua fría y vino tinto en igual cantidad; al primer hervor se les echa azúcar molida, y se retiran un poco para que acaben de cocer despacio hasta que estén blandas; esta compota se sirve fría.

6.ª Semana. Dia 31.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
....	....	.....	.....	.....	.....
....	....	.....	.....	.....	.....
....	....	.....	.....	.....	.....
	Total.	.....	.....	.....	.....

Compota de fresas.—Pónganse en un tarro una capa de azúcar molida, otra de fresas y así sucesivamente; se echa encima un vaso de vino tinto; dos horas después se cuece al baño de maría, se echa en un frutero y se sirve.

Cordero asado.—Se le corta la cabeza y se mantienen abiertas las dos mitades por medio de cañitas; se sujeta á la lanza del asador, de modo que no pueda moverse, se cubre con hojas delgadas de tocino y se lleva á una lumbre muy fuerte, si puede ser lumbre de leña mejor, se echa después sal y pimienta y se asa lentamente.

Crema batida.—Póngase en el perol un litro de buena leche; añádase un polvito de goma arábiga disuelta en un poco de agua de flor de naranja; se puede poner chocolate, café, frambuesa, fresa, en fin, lo que se quiera, para que tenga el gusto deseado; bátase con una varita de mimbre; cuando la crema esté como espuma se pone con una espumadera por cucharadas en una fuente; esta operación debe hacerse pocos minutos antes de servirla y en el sitio más fresco.

Crema de café.—Tómense unos 100 gramos de café crudo para medio litro de nata; hágase dorar, y no tostar, en una sartén limpia el café y échese en la crema hirviendo, tápese bien y se cuela la infusión; añádanse á ella yemas de huevo en la proporción de seis por cada igual cantidad de nata ó leche, azúcar y un poco de sal, cuidando que no hierva, y se sirve.

Crema de Chantilly.—Se bate bien un cuartillo de buena nata de leche bien fresca; se la añade poco á poco cuatro yemas de huevo, bien batidas también á fin de que sea más ligera la crema; cuando todo forma una espuma se le agrega azúcar en polvo, y al momento de servir se echan dos copitas de marrasquino ó de ron de buena clase.

Criadillas de tierra al natural.—Se limpian y lavan bien para que no quede nada de tierra; si son pequeñas se dejan enteras, y si no se parten en dos ó tres pedazos y se cuecen en caldo de sustancias y vino por mitad; escúrranse bien; sazónense con sal, perejil, pimienta, cebolla, hierbabuena y zanahorias.

Charlotá rusa.—Guarneced un molde liso con bizcochos de soletilla, de modo que no quede ningún hueco entre ellos; llenad el molde de queso batido; cúbrase el molde también con bizcochos; en este estado se pone el molde entre el hielo, y se tiene en él hasta el momento de servirla.

Chuletas primavera.—Se untan con manteca, se sazonan y envuelven en papel untado con manteca, se asan á la parrilla y se sirven con macedonia de verduras.

Chuletas de ternera á la rusa.—Se sazonan y se envuelven en harina las chuletas; se rehogan en manteca á fuego lento, se mojan con un poco de caldo y se cuecen veinticinco minutos, dándoles vueltas; antes de servirlas se echan encima pepinillos picados.

Espárragos como guisantes.—Se escogen los más pequeños, se cortan en pedacitos del tamaño de una avellana y se hacen cocer en agua como de costumbre; después de cocidos se sacan del agua hirviendo para ponerlos en agua fría; se ponen en un cedazo para que suelten todo el agua, y luego sobre un paño limpio; después de bien secos se ponen en la cacerola con manteca de vacas, sal, pimienta en grano y un poco de azúcar; se ponen á un fuego vivo, meneándolos sin cesar, se espolvorean ligeramente con harina y se les añade unas gotas de agua ó caldo para que no se quemen; un instante después se retiran del fuego, y en caliente se mezclan con dos yemas de huevo.

Se sirven *rodeados de huevos duros en lonjas*, ó bien de cortezas de pan fritas.

Espinacas con azúcar.—Se limpian y lavan bien, se cuecen en agua hirviendo y se ponen en agua fría; se escurren, se pican y se echan en una cacerola con un poco de sal, manteca de vacas y azúcar molida; se espolvorean con un poco de harina, y se ponen á la lumbre moviéndolas y añadiendo un poco de crema de leche.

Se les pone unos pedacitos de pan fritos en aceite en el momento de servirlas.

Faisán relleno.—Se limpia bien el faisán y se rellena con su mismo hígado, tocino, perejil y cebolla, todo picado; con sal y pimienta en grano, todo bien amalgamado; en seguida se cose y se envuelve en lonjas de tocino; después se pone en el asador.

Por regla general se sirve con una salsa cualquiera.

(Sigue pág. 72.)

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 6 de Febrero: *Los jornaleros á la viña* (S. Mateo, cap. xx, v. 1).
El 13 de Febrero: *La semilla del sembrador es la palabra de Dios* (S. Luc., cap. VIII, v. 4).
El 20 de Febrero: *Jesús cura á un ciego* (S. Luc., cap. XVIII, v. 31).
El 27 de Febrero: *Jesús es tentado por el diablo* (S. Mateo, cap. IV, v. 1).

MEMENTO

Desde este mes, y con el descuento á razón del 5 por 100 al año, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable al 4 por 100, vencederos en 1.° de abril.—También abona con la bonificación que diariamente se designa, en vista de los cambios, los intereses de la Deuda exterior y Cuba de 1886 y 1890, vencederos en 1.° de abril, así como los cupones atrasados con la bonificación correspondiente.—**Día 1.°** San Cecilio, patrón de Granada. Feria y mercados en Barbastro, Hijar y Almagro.—**3.** Ferias en Tafalla y Huesca. Porrat á San Blas en Valencia.—**8.** Feria en Mérida.—**11.** Feria en Berlanga.—**12.** Feria en Sariñena.—Días y cumpleaños de la infanta doña Eulalia.—**13.** Feria en Ponferrada.—**15.** Mercado de ganados en Lérida.—**20.** *Domingo de Carnaval.* Del Carnaval, que ha decaído completamente, sólo se puede citar en Madrid como dignos de mención los bailes que dan en los días que oportunamente anuncian la Asociación de Escritores y Artistas, la de Bellas Artes y el Círculo Mercantil.—**22.** Se cierran las velaciones.—**23.** *Miércoles de Ceniza.*—**24.** Feria en Tendilla.

Guía del capitalista.—Este mes celebran sus Juntas generales las Sociedades y Empresas siguientes: Ferrocarril minero de Castro á Alén; Banco de Barcelona; Crédito Navarro (Pamplona); Compañía Madrileña de Urbanización (Madrid); Tranvía de la Guindalera y la Prosperidad; Banco de Bilbao; Banco de Crédito (Tarragona); Banco Hispano-Francés (Madrid); Banco de Préstamos y Descuentos (Barcelona); Banco de Comercio (Bilbao); Tranvía de Barcelona, Ensanche y Gracia; Compañía general de Tranvías (Barcelona); Compañía Arrendataria de Tabacos (Madrid).

Abstinencia de carne en este mes: el día 23, *Miércoles de Ceniza*, y el 25, viernes.

La ignorancia es un rocín que hace tropezar á cada paso á quien le monta y pone en ridículo á quien le conduce.

CERVANTES. (Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE FEBRERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son: catarros pulmonares, calenturas gástricas, que á veces suelen tomar un carácter maligno, irritaciones de los intestinos y cólicos, sin dejar de presentarse algunos dolores de costado y erisipelas.

Las precauciones que se recomiendan en el mes anterior son también necesarias en éste, y tanto más cuanto que empiezan á notarse ya los cambios atmosféricos; las personas que padecen de tos hallarán en el abrigo y en el uso de la leche los medios más oportunos para mejorar su estado; es preferible en estos casos la leche de burras.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Si la calandria implora, ya está el invierno fuera.*

Con los ganados.—Se destetan los corderos de otoño, y se llevan los rebaños á los marjoles ó terrenales más adelantados, si los hubiese, en cuyo caso se puede empezar á ordeñar las ovejas. Las cerdas paren por este tiempo ó están criando, en consideración á lo cual se les alimentará bien para que crien con desahogo; y si se los hubiere de destetar, se dará á los gorrapinos salvado remojado, con algún puñadito de centeno y granos de poco valor, hasta que la vuelta de la primavera les proporcione más económica alimentación. Las patatas cocidas con un poco de sal, la paja más fina del tamo de las gramíneas ó de las leguminosas y el centeno ú otras semillas, formando todo una papilla espesa, es un cebo muy á propósito para esta clase de ganado.

Quien tenga abejas hará muy bien en trasladarlas á sitios más templados, si hubiese buena proporción, anticipándoles así el disfrute de las flores; mas si no, atenderá á su sustento, dejándolas libres para que disfruten del sol.

En el campo.—Se continúan las labores y siembras del mes anterior, se podan y provinan las viñas con tiempo sereno, se plantan las nuevas y se trasplantan, haciendo buen tiempo, los árboles frutales y los de sombra que no lo hubiesen sido en los meses de noviembre y diciembre, antes de las fuertes heladas; se siembran las patatas más tempranas y los linos, se podan y abren las viñas y olivares, se les da una labor profunda en cuanto sea posible y se empiezan á carbonear las leñas preparadas durante el otoño y el invierno. En este mes deben hacerse en general las plantaciones de árboles y arbustos de hojas caducas, en razón á

que ya no hay que temer las fuertes heladas. Se continúa podando los árboles de sombra, y concluidos que sean de podar los frutos de cuesco, se comenzarán todos los demás que sean de pepita, como perales, manzanos, etc.

En los viveros pueden plantarse las estaquillas de todos los árboles y arbustos de madera floja que se multiplican por este medio, pueden picarse las plantas de semillero del año anterior, colocar en vivero las que ya sufrieron esta operacion anteriormente y todas aquellas de semillero que su robustez lo permita.

En casa.—Se saca á fondo la basura de los establos; se pone cama nueva, abundante, y, llevada al muladar, se cubre con una buena capa de arcilla ó tierra.

Se traspalan todos los granos con tiempo seco y sereno, haciendolo con prolijidad; se abren de día los graneros y bodegas; se acelera el consumo de las raíces frescas y verduras puestas en depósitos de conserva, y se aumenta el pienso á todos los ganados, inclusos los que estuviesen en majadas.

En las huertas.—Se repican en sitios abrigados las plantas sembradas en el mes anterior; se renuevan las camas calientes para sembrar de nuevo berenjenas, pimientos, tomates, lechugas romanas y flamencas, que tambien se abrigan por la noche cuidadosamente. Siémbranse ya al aire rábanos, zanahorias, cebollas, cardo, apio, escarola, perejil y hierbabuena, empezando á regar, si se necesita, por las mañanas en poca cantidad.

En este mes florecen á campo raso los *fresnos, olmos, almendros, romero, dafne, mosqueta amarilla* (keria), *hierba doncella, reina de los prados, violetas, narcisos* y algunas *anémonas* en los arriates.

Se recorren las acequias y zanjas de desagüe, se rehacen los vallados, se ponen los setos vivos, se descubren los árboles que se hayan tenido empajados, se recomponen las norias y aparatos hidroascendentes, que deberán quedar habilitados para los usos de 1.° de marzo, en que puede empezar á ser necesario el riego de las huertas.

En el corral.—Se alimentan bien las aves, se limpian á fondo sus estancias, se les echa cama nueva y se aprovechan las cluecas, ó se forman las camas ú hornos de incubacion artificial para sacar pollos.

Mejoras agrícolas.—Los labradores confunden la *mejora* y el *beneficio*; pero nosotros entendemos por mejorar aumentar el valor de una cosa, poniendo en su lugar otra mejor; por ejemplo, sustituir buenos caballos y buenos bueyes para el arado y la carreta ó carro á los ya viejos, en vez de que la palabra *beneficiar* se aplica con exactitud solo al terreno. Hay dos especies de mejoras: una de *reemplazo* y otra de *adición*.

Las mejoras tienen por objeto la conservacion de los edificios, instrumentos aratorios, vasijas de vino, aparejos, carruajes, caballos, bueyes y demás animales útiles á la labor, y en fin, mantener las tierras, los prados y los montes en buen estado.

Las comodidades de su casa las aumenta el cultivador por medio de mejoras, y no se crea que hablamos de las de lujo, sino de las de utilidad; porque mientras más facilidad haya para trabajar, ya en el campo, ya en lo interior de una casa, en los graneros, caballerizas, etc., menos penoso será el trabajo y habrá más orden.

¡Cuántas mejoras nos sería fácil indicar! Pero el cultivador inteligente deberá preverlas y meditarlas durante un año entero, y prepararlas con tiempo, para ponerlas en ejecucion con más facilidad.

GASTRONOMÍA

Siendo en este mes mucho más escasas la caza y aves de corral, se hace indispensable el recurrir al puerco, procurando sacar el mejor partido de todas sus partes, para variar todo lo posible el servicio de una mesa.

Carne.—Vaca, ternera, carnero, puerco.

Caza.—Liebre, conejo, faisán, perdiz, chochas y gallinetas.

Aves de corral.—Capón, polla, gallina, pavo, pichones.

Pescados de mar.—Rodaballo, merluza, rayas lenguados, besugos y sardinas.

Pescados de agua dulce.—Anguila, carpa, perca y tenca.

Mariscos.—Ostras, langostas, cangrejos.

Legumbres.—Cardo, berza rizada, coles, acederas, espinacas, achicorias, apio, zanahorias y nabos.

Frutas.—Peras y manzanas de invierno.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA.—Sopa de puré de judías encarnadas. Carpa á la alemana. Salmorejo de chochas. Capón mechado. Coliflor frita. Pastelillos de crema, peras, manzanas.

2.ª COMIDA.—Sopa de macarrones con queso. Besugo asado. Ternera á la Marengo. Puré de patatas. Torrijas de harina de maíz, compota de manzanas, peras.

3.ª COMIDA.—Potaje *velouté*. Ruedas de salmón en salsa verde. Chuletas de ternera á la rusa. Nabos glaseados. Bizcochos de limón, crema de Chantilly, queso, peras, manzanas.

4.ª COMIDA.—Consomé de aves. Rodaballo en caldo corto. Ganso verde asado. Cangrejos á la bordelesa. Coles de Bruselas con manteca. Tarta de manzanas, peras.

RECETAS UTILES

Método para restituir la leche á su primitivo estado después de una tronada ó su acedia.

No hay aldeana que no esté penetrada de que la leche se aceda ó tuerce después de una tronada grande ó pequeña, aunque semejante alteración sea á veces imperceptible á la vista y al paladar, todo lo cual lo acredita una constante experiencia.

El trueno menos sensible por su distancia es suficiente para producir el mal efecto que tratamos de corregir, sin que baste á preservarle precaución alguna, ya esté en sótanos ó cuevas, ya en armarios ó cocinas, ya se tenga en vasijas de barro, vidrio ó metal. Es un hecho acreditado por la experiencia que hasta la leche acabada de ordeñar se corta cuando se cuece después de una tronada.

Para corregir la acedia de la leche hay un medio fácil, sencillo y nada costoso. Consiste en echarle una corta porción de potasa, sosa ó cal, pudiendo graduarse en dos ó tres granos de este

(1898) FEBRERO (2.° mes), 28 días.

6.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 9 m.

1. Martes. 32-333. ☽ *creciente.* El día dura 10h,09'. San Ignacio, obispo.
1208. Nace en Montpellier el rey D. Jaime I de Aragón.

2. Miércoles. 33-332. ☽ *crec.* El día dura 10h,11'. *La Purificación de Ntra. Señora.*
1594. Muere el eximio compositor Juan Luis de Palestrina.

3. Jueves. 34-331. ☽ *creciente.* El día dura 10h,13'. San Blas, obispo.
1529. Creación del Archivo general de Galicia.

4. Viernes. 35-330. ☽ *creciente.* El día dura 10h,15'. San Andrés Corsino.
1794. Abolición de la esclavitud por la Convención francesa.

5. Sábado. 36-329. ☽ *creciente.* El día dura 10h,17'. Santa Águeda, virgen.
1887. Estreno de la ópera *Otello*, de Verdi, en Milán.

6. Domingo. 37-328. ◯ *llena.* El día dura 10h,20'. Santa Dorotea, virgen.
1860. Entrada del ejército español en Tetuán.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

Agua de febrero mata al oncenero.

(1893) FEBRERO (2.° mes), 28 días.

6.ª Semana. Del 1 al 6.

 (*V. anunc. p. 10 y 11.*)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

Agua de febrero mejor que de enero.

7.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 8 m.

ESCOPETAS ESPAÑOLAS **JABALÍ**. (V. el anuncio, pág. 35.)

7. Lunes.
38-327. ☽ *llena*. El día dura 10h,22'.
San Romualdo, abad.
1878. Muere el Sumo Pontífice Pío IX.

8. Martes.
39-326. ☽ *llena*. El día dura 10h,24'.
San Juan de Mata, fundador.
1807. Batalla de Eylau, ganada por Napoleón I á los rusos.

9. Miércoles.
40-325. ☽ *llena*. El día dura 10h,27'.
Santa Apolonia, virgen.
1874. *Muere el historiador francés Julio Michelet.*

10. Jueves.
41-324. ☽ *llena*. El día dura 10h,29'.
Santa Escolástica, virgen.
1763. Tratado de París entre Francia, Inglaterra, España y Portugal.

11. Viernes.
42-323. ☽ *llena*. El día dura 10h,32'.
San Saturnino, presbítero.
1712. Felipe V funda la Biblioteca Nacional.

12. Sábado.
43-322. ☽ *llena*. El día dura 10h,34'.
Santa Olalla, virgen.
1804. Muere el célebre filósofo alemán Enmanuel Kant.

13. Domingo.
44-321. ☽ *llena*. El día dura 10h,36'.
San Benigno, mártir.
1668. Tratado de Lisboa entre España y Portugal.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

Quien feo ama hermoso le parece

7.ª Semana. Del 7 al 13.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

8.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 9 m.

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	Máx.ª	BARÓMETRO

14. Lunes. 45-320. ☾ *meng.* El día dura 10h,39'.
San Valentín, presbítero.
1714. Muere María Luisa de Saboya, esposa de Felipe V.

15. Martes. 46-319. ☾ *meng.* El día dura 10h,41'.
San Faustino, mártir.
1806. Solemne entrada de José Bonaparte en Nápoles.

16. Miércoles. 47-318. ☾ *meng.* El día dura 10h,44'.
San Julián, mártir.
1815. Nace el insigne actor Julián Romea.

17. Jueves. 48-317. ☾ *meng.* El día dura 10h,47'.
San Julián de Capadocia.
1839. Inauguración de la Caja de Ahorros de Madrid.

18. Viernes. 49-316. ☾ *meng.* El día dura 10h,49'.
San Eladio, arzobispo.
1587. Ejecución de María Estuardo, reina de Escocia.

19. Sábado. 50-315. ☾ *meng.* El día dura 10h,51'.
San Álvaro de Córdoba, confesor.
1843. Joaquín Pecci (León XIII) es consagrado obispo de Damieta.

20. Domingo. 51-314. ● *nueva.* El día dura 10h,54'.
San León, obispo.
1854. Insurrección militar en Zaragoza.

En febrero busca la sombra el perro.

3.ª Semana. Del **14** al **20**.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

(1898) FEBRERO (2.° mes), 28 días.

9.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

21. Lunes. 52-313. ◐ *nueva.* El día dura 10h,57'.
San Félix, obispo y confesor.
1838. Muere el célebre orientalista Silvestre de Sacy.

22. Martes. 53-312. ◐ *nueva.* El día dura 10h,59'.
San Pascasio, obispo.
1787. Primera Asamblea de Notables en Versalles.

23. Miércoles. 54-311. ◐ *nueva.* El día dura 11h,02'.
Santa Marta, virgen.
1813. Decreto de las Cortes españolas aboliendo la Inquisición.

24. Jueves. 55-310. ◐ *nueva.* El día dura 11h,04'.
San Matías, apóstol.
1525. Batalla de Pavía; prisión de Francisco I de Francia.

25. Viernes. 56-309. ◐ *nueva.* El día dura 11h,07'.
San Cesáreo, confesor.
1847. Creación de la Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales.

26. Sábado. 57-308. ◐ *nueva.* El día dura 11h,09'.
San Alejandro, obispo.
1443. Entrada triunfal de Alfonso V de Aragón en Nápoles.

27. Domingo. 58-307. ◐ *nueva.* El día dura 11h,12'.
San Baldomero, confesor.
1594. Consagración del rey Enrique IV de Francia en Chartres.

Al amigo con su vicio.

9.ª Semana. Del 21 al 27.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

10.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO

28. Lunes. 59-306 ☽ *creciente*. El día dura 11h,15'. San Román, abad.

1869. Muere el célebre político, historiador y poeta A. de Lamartine.

....

....

....

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Flan de leche.—Bátanse muy bien diez ó doce yemas de huevo; una vez bien batidas añádase una libra escasa de azúcar blanca y una cucharada de harina, y se bate todo hasta que quede bien mezclado; después se derriten en un perol 75 gramos de azúcar sin añadirle agua, y cuando esté en punto de caramelo claro úntese con ello la parte interior de la cacerola; échense en ella las yemas, medio litro de buena leche, y mézclese con el huevo y azúcar muy lentamente; se menea mucho con una cuchara de madera, y cuando esté todo bien mezclado se echa raspadura de cáscara de limón ó esencia del mismo; unas gotas son suficientes; póngase todo á la lumbre con tapadera por encima llena de ascuas, y cuando esté trabado se retira, dejándolo enfriar, poniéndolo después en el plato en que ha de servirse.

Fricandó con acederas.—Lávese la landrecilla de un pernil de ternera, procurando que esté cubierta del gordo que se llama ubre; macháquese entre dos trapos, méchese con tiras de tocino y póngase en la cazuela con legumbres y un manojito de perejil y cebollas; se humedece con caldo de sustancias ó del cocido y hágase cocer cuatro horas, espúmese la salsa y cuélese, volviendo á unirla, y déjese menguar á fuego lento; después se sirve, adornando la fuente con acederas cocidas.

Frito de ranas.—Sólo las ancas, después de despellejadas y bien limpias, se cuecen con sal, perejil, ajos fritos y todas especies. Después de cocidas se rebozan con huevo y harina, y se fríen en aceite ó manteca de cerdo.

Fritura de lenguado (Cádiz).—Quítese el pellejo, sepárese la carne de la espina por ambos lados y éstos córtense en pedazos grandes; así hecho, se ponen en un plato con sal de espuma y limón dos horas antes de servirlos; cuando se va á freir se hace una tolvina de huevo y harina, y se van metiendo estos pedazos en ella y friendo en aceite no muy caliente, con objeto de que no se desprenda el huevo; se sacan á medio freir, se vuelven á pasar á la tolvina hasta apurar ésta, y entonces y por segunda vez se fríen con aceite caliente para dorarlos y servirlos. Si se hace la tolvina con pan rallado será empanada.

Galletas á la inglesa.—Se ponen sobre una tabla 250 gramos de harina, se extiende con la mano y se coloca en el centro un poco de sal, 30 gramos de manteca de vacas y medio cuartillo de leche. Se hace una pasta espesa y lisa. Se cubre y se deja reposar una hora, extendiéndola bien con el rollo hasta que quede muy delgada; se corta en lonchas de tres ó cuatro dedos de ancho, que se colocan sobre una placa untada de manteca; después se cuecen al horno sin dorar.

Gallina dorada.—Después de cocida la gallina un poco en la olla ó en caldo con sal, pimienta, cebolla y especias, se envuelve en lonjas de tocino, que se atan con hilo fino, y se pone en el asador á fuego lento; se quitan las lonjas, y se deja el ave hasta que tome color; en el momento en que lo tenga se unta con yemas de huevos batidas, y con el jugo que ha quedado en el asador se hace una salsa y se sirve.

Gallina en pebre.—Estando limpia, se pone á asar en unas parrillas, untándola muy á menudo con manteca derretida, zumo de limón, sal y ajos machacados; cuando esté medio asada se pone en una cazuela, echando manteca, perejil picado, pimienta, sal, dos ó tres hojas de laurel, el unto ó manteca que sobró del asado, media escudilla de aceite crudo y el agua suficiente hasta cubrirla; se deja que hierva hasta que esté blanda la gallina; se deslíen en el caldo cuatro yemas de huevo, batiéndolas bien para que espese el caldo, que se deja hervir un poco, echándole por encima la gallina, y se sirve.

Ganso á la inglesa.—Se asa el ganso envuelto en tocino; se trincha, quitando primero los muslos y luego el estómago, en tres partes; se coloca en una fuente con los dos muslos encima, se cubre con sustancia de carne y se sirve rociándolo con un buen jugo.

Ganso verde asado.—Se limpia y se arregla un ganso pequeño. Se le introduce en el cuerpo sal y manteca fresca. Se asa á fuego vivo durante una hora.

Se sirve con su jugo y una salsa de tomate aparte.

10.ª Semana. Día 28

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
......	......			......	......
......	......		......	......	......
......	......				......
	Total......	......	......	......	......

Gazapos en papillotes.—Córtense dos conejos medianos en pedazos; se sazonan con sal, pimienta, perejil y ajos, todo bien picado; se ponen encima pedacitos de manteca de vacas, se envuelven en papel, se ponen sobre la parrilla á fuego lento y se sirven sin quitar los papeles.

Gazpacho.—En Andalucía se hace el gazpacho llamado ajo blanco machacando almendras mondadas con un diente de ajo, un poco de aceite y el vinagre correspondiente; cuya mezcla, muy majada y hecha como una especie de masa con pan mojado, se disuelve bien en la sopera ó fuente donde está el pan migado, con el agua y sal suficiente.

Gelatina de manzanas.—Se cortan unas manzanas en pedazos, quitándoles los corazones y mondándolas; se cuecen en mermelada con agua y un clavo; se pone á escurrir su zumo sobre paños ó encima de una vasija; vuélvase á cocer este zumo en el perol con azúcar clarificada y cola de pescado en una cantidad regular, y se deja en el fuego hasta que esté en punto de gelatina; cuídese de echar cuando esté en punto unas cáscaras de limón.

Granadinas de ternera glaseada.—Se corta la ternera en tajadas finas, que se mechan y sazonan. Se colocan en una cacerola sobre una capa de verduras y tocino cortado muy delgado; se rocía con manteca; un momento después se humedece con caldo; se deja cocer hasta que la salsa se glasee. Se sirven las granadinas con una guarnición ó puré de legumbres.

Gubios fritos.—Se limpian dejando el hígado, se salan, se mojan en leche y se envuelven en harina; se ponen en un broche por cuatro ó cinco, y se fríen hasta que queden bien doraditos. Se sirven con perejil frito.

Guisado de carnero con patatas.—Después de partida la carne en pedacitos, se echa en la olla con tocino y cebolla picadas, sal y pimienta; se pone á rehogar á fuego lento, y cuando esté algo más que á medio cocer se echa una salsa de avellanas, las especias y las patatas partidas; al empezar á hervir se retira un poco, para que vaya acabando de cocer á fuego lento hasta el momento de servirla.

Guisantes á la inglesa.—Una vez mondados, se ponen en agua hirviendo y se sazonan con sal y pimienta; cuando están cocidos se escurren, se ponen en la fuente con un buen pedazo de manteca de vacas muy fina y fresca y con muchos pedacitos de ésta por encima.

Guisantes al estilo de Bilbao.—Se ponen á cocer con un poco de aceite crudo (bueno) y cebollas pequeñas; después se les echa patatas pequeñas, y al momento de servirlos se fríe otro poco de aceite con un ajo, que se les echa por encima.

Guisantes á la parisiense.—Lávese una porción de guisantes tiernos. Póngase á la lumbre en una cacerola con un buen trozo de manteca de vacas, sal, azúcar á voluntad, un ramito de perejil y unas cuantas cebollas nuevas. Rehóguese durante media hora. Retírense el perejil y las cebolletas. Incorpórese un nuevo trozo de manteca con harina, trábense con ella los guisantes y sírvanse.

Habas á la casera.—Se mondan y se echan á cocer en agua hirviendo para que suelten la cascarilla; escúrranse y dénselas unas vueltas en manteca con un poco de harina en una cacerola; mójense con caldo del puchero y añádase sal, pimienta y ajedrea picada. Algunos momentos después se ligan con yemas de huevo y un poco de azúcar, meneando el todo vivamente, y se sirven.

Habas á la «maître d'hôtel».—Límpiense bien las habas y cuézanse en agua con sal y hierbas aromáticas; después se retiran, se escurren y se ponen en una cacerola, se saltean con un poco de manteca y se les agrega perejil picado al momento de servirlas.

Haricot de carnero.—Rehóguense con manteca trozos de pecho de carnero; póngase un poco de harina, y cuando la salsa esté dorada se añade un poco de caldo, una cabeza de ajo, una cebolla y hierbas aromáticas; se sazona y se cuece con nabos y patatas.

Hígado de ternera al minuto.—Córtese en ruedas y échese en la sartén con perejil, cebolletas picadas y manteca; se menea un poco, y después se le añade una cucharada de vinagre ó vino blanco ordinario, especias, pimienta y sal.

Higadillos con arroz.—Se fríen los higadillos, madrecillas, yemas y sangre de las aves, y cuando estén se unen con el arroz, un poco de caldo y manteca, y se dejan rehogar; se sigue echando caldo y un poco de salsa española; después se añade un higadillo machacado y se deja cocer hasta que se espese algo.

(Sigue pág. 84.)

Lluvioso febrero, año cebadero.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 6 de Marzo: *Transfiguración de Jesús en la montaña* (S. Mateo, cap. XVII, v. 1).
El 13 de Marzo: *Jesús lanza un demonio mudo y contesta á los que le pedían un prodigio en el cielo* (S. Lucas, cap. XI, v. 14-28).
El 20 de Marzo: *Jesús da de comer á cinco mil personas con cinco panes y dos peces* (S. Juan, cap. VI, v. 1).
El 27 de Marzo: *Los judíos dicen á Jesús que está endemoniado* (S. Juan, cap. VIII, v. 46).

MEMENTO

Día **1.º** Sorteo en el Banco de los títulos de la Deuda. Queda establecida la veda de la caza hasta el 21 de septiembre, menos la de ánades silvestres en albuferas y lagunas, y la de palomas, tórtolas y codornices en los predios en que se encuentre levantada la cosecha. San Rosendo, patrón de Tarifa y Mondoñedo. Feria en Tudela.—**2.** Danse órdenes sagradas (Témporas).—**3.** Feria en Castellón.—**4.** Danse órdenes sagradas (Témporas).—**5.** Danse órdenes sagradas (Témporas).—**7.** Feria en Caspe y Zamora.—**10.** Feria en Monzón y Tamarite.—**15.** Feria de ganados en Lérida.—**18.** Feria en Sariñena.—**19.** San José, días de Pepes y Pepas. Gran fiesta este día y la víspera (**18**) en Valencia, titulada de las Fallas; fiesta típica y de carácter, que consiste en grandes tablados distribuidos en calles y plazas, con figuras de tamaño natural y vestidas hasta con lujo, que sirven de bouquet ó castillo final á varios juegos de fuegos artificiales; versos y música durante los dos días.—**25.** La Encarnación del Señor. Feria en Almagro y Torquemada.—**25, 26 y 27.** Feria en Buelna (Santander).—**28.** Ochenta y nueve aniversario en Vigo de la capitulación de las tropas francesas.—**31.** Feria en Alcañiz.

Guía del capitalista.—Este mes celebran sus Juntas generales las Sociedades y Empresas siguientes: Ferrocarril de Zafra á Huelva; Línea de vapores Serra (Bilbao); La Flecha (Bilbao); Compañía Madrileña de Rentas Inmoviliarias; Banco de España; Sociedad Velocipedista de Madrid.

Ayunos, con abstinencia de carne, en este mes: los días 4, 11, 18 y 25, viernes de Cuaresma.

La pereza hace que todo sea difícil, el trabajo lo vuelve todo fácil; el que se levanta tarde se rebulle todo el día, y apenas principia sus negocios cuando ya le anochece. La pereza marcha con tanta lentitud que la pobreza no tarda en alcanzarla. Haz marchar tus asuntos antes que ellos te espoleen. Acostarse temprano y levantarse bien de mañana proporciona salud, fortuna y sabiduría.

(Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE MARZO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los catarros, toses convulsivas, dolores reumáticos, afecciones nerviosas, y aun á veces calenturas que toman este carácter, son enfermedades que por lo regular dominan en este mes. Los que padecen del pecho deben tomar muchas precauciones, preservándose con esmero de las vicisitudes atmosféricas, más notables en este mes que en el anterior. Las erupciones cutáneas son tambien muy frecuentes en este mes; cuando son benignas bastan para su curacion la dieta y los atemperantes, no siendo preciso acudir á las evacuaciones sanguíneas sino en las personas que tengan este temperamento, que sean jóvenes y que hayan hecho uso de una alimentacion muy suculenta. No es conveniente acostumbrarse á sangrías y purgas de precaución en la primavera; pero una vez contraída esta costumbre, es preciso respetarla. Sin embargo, si los inconvenientes que resultan aparecieren muy graves, podrá intentarse su abolición, procediendo muy poco á poco por una graduacion hábilmente calculada. Entre las erupciones cutáneas que suelen aparecer en este mes merece el sarampión una atención especial; la dieta, los atemperantes y sobre todo el abrigo constante son los medios que conviene emplear.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Truenos en marzo, aprietan la cuba con un mazo. Calor de marzo temprano, es para el campo muy sano.*

En el campo.—Continúan al principio las siembras y labores que hubiesen quedado pendientes del mes anterior, salvando empero los temporales duros con vientos fuertes, que suelen reinar durante los días últimos de febrero y los primeros de marzo, durante los cuales no conviene hacer en el campo cosa alguna. En cuanto, pasados los fríos, se desterronan, mullen é igualan con el rastrillo los campos que quieran sembrarse de prados artificiales ó naturales, de rubia, gualda, pastel, alazor, lentejas, garbanzos y altramuces, patatas, batatas,

La que en marzo veló, tarde acordó.

helianto, melones y calabazas, se encalan con yeso y ceniza los sembrados de habas, guisantes y demás leguminosas de gran cultivo, y con soluciones muy diluidas de sulfato de hierro y abonos líquidos las gramíneas ó cereales que se viesen empobrecidos. Siémbranse luego, ó sea en el último tercio del mes, las plantas dichas, menos los melones y congéneres, que deberán serlo á mediados del mes siguiente, pasado el temor de los hielos. Se podan, siembran y trasplantan las moreras, las viñas y árboles frutales que no lo hubiesen sido en las sazones anteriores; se injerta de púa, de yema y por aproximacion, y se desoruga con esmero todo arbolado, quemando las bolsas ó nidales.

Se siembran en cama caliente ó en cajones con vidrieras berenjenas, apios, brécol negro de Sicilia, pepinos, judías tempranas, lechugas de primavera, melones diversos, pimientos y tomates.

Al aire libre.—Remolachas, espárragos, zanahorias, perifollos, achicorias, repollos del país y de Milán, malpicas, espinacas, lechugas de verano acogolladas y largas, nabos tempranos, cebollas, acederas, pastinacas, perejil, empinelas, puerros, acelgas, guisante, rábanos, rubarbas, salsifí, escorzoneras, ajedrea y coliflores tempranas.

Se plantan.—Ajos, alcachofas, espárragos, ajetes, chalotas, cebollas y patatas.

Se dividirán y plantarán los golpes de *salvia, pulchella* y *cardinalis*, el *ramillete crysanthemo, asteres, girasoles, alquileas*, etc.

Pueden sembrarse las mismas semillas que en el mes anterior, y la *scoltia antirrino, silene, caraspique*, etc. Se plantarán las diferentes variedades de *gladiolas gandavensis, pancracios, tigridias, flor de glalis*, etc.

Se rozarán y darán de rastro las calles ó paseos del jardín y se echará arena en aquellos que lo necesiten. Pueden sembrarse á fines de este mes las praderas de *césped, trébol* y demás que sea necesario.

Se plantarán á fines de mes los árboles coníferos y arbustos de hojas persistentes, como *pinos, cipreses, tuyas*, etc.; los arbustos, tales como *evonimus, aligustre del Japón, alaternos*, etc. Se prepararán los patrones de *acacia* que hayan de injertarse, y se injertarán de cachado (desde mediados del mes) los *perales, manzanos, ciroleros*, etc. Deben hacerse las siembras de todas las especies de árboles y arbustos que no exijan hacer esta operación en el otoño o en la época de la recolección de su semilla.

En este mes florecen á campo raso los *almendros, albaricoqueros, sauces, álamos, negundo, durillo, boj*, algunos *brezos, espireas, tulipanes, primaveras, anémonas, ranúnculos* y algún *lirio*. Las *camelias* puede decirse que todas están en flor.

En los prados.—Se riega con abundancia en tiempo sereno y por las mañanas, habiendo proporción, y mucho más si la tierra estuviese endurecida; se los rastrilla, se rellenan las desigualdades y resiembran, echando las barreduras de los ameales ó heniles.

En las huertas.—Siémbranse al aire libre rábanos, lechugas, escarolas, apios, cardos y espárragos; se descubren las *esparragueras* y alcachofas; se siembran en tierras calientes los pimientos y tomates más tardíos, y se benefician las plantas repicadas con abonos líquidos ó con guano, polvorilla, palomina y gallinaza.

En casa.—Bien aventados y limpios los granos, y oreados los graneros desde el mes anterior, se preparan los almacenes de conserva, ahumándolos fuertemente con azufre, después de lo cual se ponen en ellos toda clase de granos.

Se acabarán de consumir los depósitos de verduras y frutos jugosos, puesto que la huerta empieza á suministrar y su valor á decrecer. Se empezarán los de patatas, que ya valen, si no se quiere aguardar á la época de los mayores precios, que es la de mayo y junio.

Trasvásense los vinos con tiempo sereno, sacándolos con sifón ó con espitas para que no se enturbien; habiendo encalado, lavado y azufrado las nuevas vasijas, lávenselas de nuevo con fuerte aguardiente, de 28 grados al menos, en que se hayan tenido en infusión casca y virutas de encina, bayas de enebro, cogollitos de pino y flor de la vid ó de olivo, recogidas en el año anterior. Añádase una arroba de buen vino rancio y llénense luego del vino de la cosecha. En seguida se destilan los orujos y sedimentos, ó reunidos y adicionados con agua y arrope, en proporción de diez cántaros por cada uno de orujo, se hace un vino que se consumirá desde principios de mayo, o se destilará, si conviniese, para aguardiente.

Con los ganados.—Se les sigue dando de comer en las majadas, puesto que lo necesitan, mañana y tarde; se extrae á fondo el estiércol de ellas y se cubren los muladares con un gran manto de tierra. Se echa cama nueva en los establos, y se va aumentando, en proporción del trabajo, el pienso de los animales de labor; se destetan los corderos tardíos.

GASTRONOMÍA

En este mes es en el que generalmente se consumen más pescados y legumbres, por razon de la Cuaresma. Hay en Madrid alcachofas y espárragos trigueros, las primeras muy pequeñas y los segundos muy amargos. Es, pues, necesario, para la variación de los manjares, el que una buena ama de gobierno tenga hecha su provisión de pescados conservados, tales como el bacalao seco, salmón ahumado, sardinas, anchoas, ostras, boquerones, etc., escabechados ó en aceite, así como un buen surtido de legumbres secas, como judías, lentejas, etc., guisantes, tomates y otras, conservadas en cajas ó botellas. Lo mismo diremos respecto á las frutas, ya sean secas, como pasas, higos, ciruelas, orejones, dátiles de Berbería, etc., ya conservadas, como melocotones, albaricoques y demás.

Carne.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Caza.—Conejos y liebres.

Aves de corral.—Pavo, gallina, pollo, pichones y ánades pequeños.

Pescados de mar.—Rodaballo, trucha, salmón, rayas, lenguados y sábalo.

Pescados de agua dulce.—Carpa, anguila y tencas.

Mariscos.—Cangrejos, langostas, ostras de España y Francia, que suelen costar á 1,50 peseta la docena.

Cuando marzo ventoso abril lluvioso.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA.—Sopa de ostras. Besugo al minuto. Pollo á la marinera. Espinacas con azúcar. Crema batida. Queso, peras, manzanas.

2.ª COMIDA.—Sopa de tapioca. Truchas á la Chambord. Liebre á la casera. Lomo de vaca al asador. Guisantes á la inglesa. Tarta de manzanas, peras.

3.ª COMIDA.—Sopa de fideos. Salmón al azul. Manos rebozadas. Pollo asado. Achicorias á la cre-

(1898) MARZO (3.er mes), 31 días.

10.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

1. Martes. 60-305. ☽ *creciente.* El día dura 11h,18'.
El Santo Angel de la Guarda.
1808. Creación de la Nobleza imperial en Francia.

2. Miércoles. 61-304. ☽ *crec.* El día dura 11h,20'.
San Lucio, obispo.
1810. Nace en Carpineto Joaquín Pecci (León XIII).

3. Jueves. 62-303. ☽ *creciente.* El día dura 11h,23'.
San Emeterio, mártir.
1810. Entran en Murviedro los franceses.

4. Viernes. 63-302. ☽ *creciente.* El día dura 11h,25'.
San Casimiro, rey.
1794. Muere el jefe vendeano Enrique de La Rochejaquelein.

5. Sábado. 64-301. ☽ *creciente.* El día dura 11h,28'.
San Eusebio, mártir.
1827. Muere el insigne físico italiano Alejandro Volta.

6. Domingo. 65-300. ☽ *crec.* El día dura 11h,30'.
San Víctor, mártir.
1405. Nace en Toro el rey D. Juan II de Castilla.

Tardes de marzo, recoge tu ganado.

ma. Ensalada. Charlota rusa. Queso, manzanas, ciruelas pasas, almendras.

1.ª Comida.—Sopa de acederas y huevos. Lamprea á la marinera. Liebre á la francesa. Solomillo asado. Judías verdes á la *maître d'hôtel*. Compota de peras.

(1893) MARZO (3.er mes), 31 días.

10.ª Semana. Del 1 al 6.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

Quien en marzo no poda su viña, pierde la vendimia.

11.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 8 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termómetro Mañana	Termómetro Tarde	Barómetro

7. Lunes. 66-299. ☽ *creciente.* El día dura 11h,53'.
Santo Tomás de Aquino.
1793. La Convención francesa declara la guerra á España.

8. Martes. 67-298. ☽ *llena.* El día dura 11h,56'.
San Juan de Dios, fundador.
1829. Suicidio del célebre cantante Adolfo Nourrit en Nápoles.

9. Miércoles. 68-297. ☽ *llena.* El día dura 11h,58'.
Santa Francisca, viuda.
1661. Muere en París el cardenal Julio Mazarino.

10. Jueves. 69-296. ☽ *llena.* El día dura 11h,41'.
San Melitón, mártir.
1452. Nace el rey D. Fernando V de Aragón, el *Católico.*

11. Viernes. 70-295. ☽ *llena.* El día dura 11h,44'.
San Eulogio, mártir.
1526. Casamiento de Carlos I de España con Isabel de Portugal.

12. Sábado. 71-294. ☽ *llena.* El día dura 11h,47'.
San Gregorio el Magno.
1405. Muere el famoso conquistador Tamerlan.

13. Domingo. 72-293. ☽ *llena.* El día dura 11h,50'.
San Leandro, arzobispo.
1814. Sale de Valencey Fernando VII.

Quien mal anda mal acaba

11.ª Semana. Del 7 al 13.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

12.ª Semana.

Aumentan los días en la semana: { Por la mañana, 12 m. / Por la tarde, 7 m.

14. Lunes. 73-292. ☾ *llena.* El día dura 11h,52'.
Santa Matilde, reina.
1369. Batalla de Montiel.

15. Martes. 74-291. ☾ *meng.* El día dura 11h,55'.
San Raimundo, abad.
1657. Muere en Roma el célebre pintor y poeta Salvador Rosa.

16. Miércoles. 75-290. ☾ *meng.* El día dura 11h,57'.
San Julián, mártir.
1792. Asesinato del rey Gustavo III de Suecia.

17. Jueves. 76-289. ☾ *meng.* El día dura 12h,0'.
San Patricio, obispo.
1808. Motín en Aranjuez contra Godoy.

18. Viernes. 77-288. ☾ *meng.* El día dura 12h,3'.
San Gabriel, arcángel.
1805. Napoleón I acepta la Corona de Italia.

19. Sábado. 78-287. ☾ *meng.* El día dura 12h,5'.
San José, esposo de Ntra. Sra.
1808. Carlos IV abdica en su hijo Fernando.

20. Domingo. 79-286. ☾ *meng.* El día dura 12h,8'.
San Niceto, obispo.
1867. Creación del Museo Arqueológico Nacional.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Año malo, panadera en todo cabo.

12.ª Semana. Del 14 al 20.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

13.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m.

MAQUINARIA ELÉCTRICA É HIDRÁULICA. (V. anuncio, pág. 6.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

21. Lunes. 80-285. ☾ meng. El día dura 12h,11'.
San Benito, abad.
1804. Ejecución del duque de Enghien.

22. Martes. 81-284. ● nueva. El día dura 12h,13'.
San Deogracias, obispo.
1687. Muere el célebre compositor Juan Bautista Lulli.

23. Miércoles. 82-283. ● nueva. El día dura 12h,16'.
San Victoriano, mártir.
1766. Motín contra Esquilache.

24. Jueves. 83-282. ● nueva. El día dura 12h,19'.
San Agapito, obispo.
1808. Entrada triunfal de Fernando VII en Madrid.

25. Viernes. 84-281. ● nueva. El día dura 12h,21'.
La Anunciación de Ntra. Sra.
1868. Inauguración de la nueva iglesia del Buen Suceso en Madrid.

26. Sábado. 85-280. ● nueva. El día dura 12h,24'.
San Braulio, obispo.
1344. Toma de Algeciras por Alfonso XI de Castilla.

27. Domingo. 86-279. ● nueva. El día dura 12h,27'.
San Ruperto, obispo.
1615. Muere Margarita de Francia, reina de Navarra.

El garbanzo, que no lo vea marzo.

13.ª Semana. Del 21 al 27.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Recomendamos La Margarita en Loeches. (V. anunc. p. 10 y 11.)	ENTRADAS		SALIDAS	
		ENTRADAS		SALIDAS	
	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

14.ª Semana.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 2 m. }

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

 (V. el anuncio, pág. 55.)

28. Lunes. 87-278. nueva. El dia dura 12h,29'.
San Cástor, mártir.
1844. Creacion de la Guardia civil.

29. Martes. 88-277. nueva. El dia dura 12h,32'.
San Eustasio, obispo.
1809. Asalto y saqueo de Oporto por los franceses.

30. Miércoles. 89-276. ☽ crec. El dia dura 12h,35'.
San Juan Clímaco.
1811. Incendio de Manresa por Macdonald.

31. Jueves. 90-275. ☽ creciente. El dia dura 12h,37'.
Santa Balbina, virgen.
1495. Liga entre España, Austria, Roma, Milán y Venecia.

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Huevo monstruo.—Se parte media docena de huevos, separando las yemas de las claras; tómese una vejiga limpia, donde quepan justo las yemas bien batidas; se tapa con un pergamino y se ata muy bien para que no penetre el aire, y se mete todo en agua hirviendo hasta que las yemas tomen consistencia; después se saca y deja enfriar; con cuidado se rompe para sacar las yemas cuajadas, y tomando otra vejiga mayor se echan las claras, colocando las yemas ya cuajadas en medio; vuélvase á cocer el todo como las yemas, y cuando estén las claras cuajadas se saca; rompiendo la vejiga quedará hecho el huevo, que se puede servir en ruedas con una salsa de aves.

Huevos á la Polignac.—Se engrasan unos moldes pequeños, se espolvorean con perejil picado y en cada uno se echa un huevo bien fresco; se sazonan y se colocan los moldes en un cazo que tenga un poco de agua en el fondo, se dejan cocer los huevos durante cinco minutos y se sirven sobre una fuente volcándolos.

Huevos á la turca.—Freír en una sartén con manteca seis dientes de ajo, seis cebollas, diez y ocho ó veinte tomates chicos y dos ó tres pimientos. Se conocerá que todo está en su punto cuando la manteca sobresalga un poco por encima. Echar entonces los huevos, rociándolos con la manteca en que se frien y espolvoreándolos con sal. Pueden servirse más ó menos duros, según se prefiera.

Huevos blandos.—Póngase á hervir agua; échense en ella los huevos que se quieran, cuézanse cinco minutos y métanse de repente en agua fria: la clara estará cocida y la yema blanda; luego se meten en agua templada para que se vuelvan á

14.ª Semana. Del 28 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .	Pts.	Cts.		

calentar sin que cuezan, quítense los cascarones con precaución y se sirven.

Huevos con leche.—Se baten cuatro claras y ocho yemas de huevo con azúcar molida, una pulgarada de sal y agua de azahar; se hace hervir un litro de leche y se echa poco á poco sobre los huevos, meneándolos siempre; se coloca en una fuente; hágase espesar al baño de maría; se espolvorean con azúcar y se doran al horno.

Huevos con queso.—Se hace una costrada compuesta de queso y pan rallado, la mitad de cada cosa; se cascan los huevos sobre ella, se espolvorean con queso, pimienta y nuez moscada, y se ponen á fuego lento, coloreándolos con una badila hecha ascua.

Huevos estrellados.—Se llena de agua las tres cuartas partes de una cacerola con sal y vinagre, y se deja hervir; luego se coloca al borde de la hornilla; se parten en ella los huevos sin reventarlos y se dejan cuajar; después se retiran con una cuchara agujereada y se meten en agua fría. Se les cambia el agua, y un poco antes de servirlos se calientan, se enjugan sobre un lienzo blanco y se ponen en un plato, echando encima de cada huevo un polvo de pimienta y una gota de vinagre ó de zumo de limón.

Huevos en camisa.—Hágase hervir en una cazuela cantidad bastante de agua con un poco de sal y una cucharada de vinagre. Al estar el agua en viva ebullición rómpanse los huevos, uno tras otro, encima de la cazuela, de modo que al caer la yema se halle envuelta en la clara, que se coagulará en menos de un minuto, no dejando el agua de hervir. En cuanto las yemas, sin estar endurecidas, se hallen algo solidificadas y envueltas en sus claras, se irán sacando con la espumadera y colocando en la fuente que de antemano contenga una salsa blanca con alcaparras, un puré de legumbres ó un jugo de carne.

Huevos moles.—Se baten una docena de yemas, y cuando están bien batidas se las añade azúcar cernida ó azucarillos; se batirá todo hasta que esté el azúcar bien disuelto; también se le puede añadir esencia de limón, vainilla ú otra cualquiera.

(Sigue pág. 101.)

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 3 de Abril: *Entrada de Jesús en Jerusalén montado sobre una asna* (S. Mateo, cap. XXI, v. 1).
El 10 de Abril: *Resurrección de Nuestro Señor Jesucristo* (S. Marcos, cap. XVI, v. 1).
El 17 de Abril: *Jesús aparece á sus discípulos y les enseña las manos y el costado* (S. Juan, cap. XX, v. 19).
El 24 de Abril: *El buen pastor sacrifica su vida por sus ovejas* (S. Juan, cap. X, v. 11).

MEMENTO

Día 1.° Empieza la veda de ánades silvestres hasta el 21 de septiembre. Pago de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las oficinas del Banco de España. Principia la primera temporada de baños en Alhama de Granada, Alhama de Murcia y Archena, aguas salinas las dos primeras y sulfurosas la última; esta temporada dura hasta el 30 de junio.—**2.** Visita general de cárceles.—**3.** *Domingo de Ramos.* Principian las fiestas de Semana Santa. Rebaja de precios en los días y con las condiciones que oportunamente se designan para asistir á las procesiones, estaciones y demás fiestas en Granada, Córdoba, Toledo, Zaragoza y especialmente Jueves y Viernes Santo en Sevilla. También la línea de V.-A.-T. abre servicio especial para el Viernes Santo en Sagunto.—**7.** *Jueves Santo.* Visita á los monumentos. Ceremonia del lavatorio en Palacio. S. M. la Reina lava los pies á 12 pobres, y se da de comer y vestir á 26 pobres de ambos sexos. Empieza la temporada de baños en Marmolejo hasta el 15 de junio; aguas acídulo-carbónicas.—**8.** *Viernes Santo.* Procesión del Santo Entierro en todas las poblaciones, principalmente en Sevilla y Sagunto. Adoración de la Cruz en Palacio.—**9.** *Sábado de Gloria.* Concluye la Cuaresma.—**10.** *Domingo de Pascua.* Madrid: Inauguración de la temporada taurina. Málaga: Feria llamada de los Borregos. Valencia: La Mona, ó sea tres días de jiras y meriendas en alquerías y huertas, riadas y jiras campestres á las alquerías y jardines de los alrededores de la ciudad. Pamplona: Suele haber corrida extraordinaria de toros, en cuyo caso establece servicio extraordinario la Compañía de ferrocarriles del Norte. Empieza la temporada de primavera. Servicio especial de trenes de ida y vuelta de Madrid á Aranjuez, establecidos por la Compañía de Madrid, Zaragoza y Alicante. Este servicio suele tener lugar todos los domingos, días festivos y de toros en Aranjuez hasta mediados de julio. Gran feria de Sevilla. Corridas de toros, carreras de caballos y velocípedos, etc., etc. Rebaja de trenes de M.-Z.-A., Andaluces, V.-A.-T., Norte, etc., etc.—**15.** Feria de ganados en Lérida.—**17.** *Domingo de Cuasimodo.* Grandes fiestas en Valencia, consistentes en procesiones, músicas, castillos de fuego, reparto á los pobres de pan y bonos y representación en tablados establecidos expresamente de autos sacramentales, representando algún milagro de San Vicente Ferrer.—**18.** San Vicente Ferrer, patrón de Valencia y su reino; grandes festejos. Continúa la representación de los milagros, música por mañana y noche, etc., etc. (La fiesta de San Vicente Ferrer en Valencia es siempre al lunes siguiente del de Pascua y dura hasta el otro lunes.) Se abren las veleciones.—**23.** San Jorge, patrón de Alcoy. Ferias y fiestas que duran varios días, siendo el principal el día del santo.—**25, 27, 28, 29 y 30.** Fiestas á Jesús Nazareno y corridas de toros en Mazagán.—**30.** Feria en Egea de los Caballeros.

Guía del capitalista.—Se pagan en el mes de abril los cupones é intereses de las Compañías ferroviarias Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas, Altos Hornos y fábrica de hierro (Bilbao), etc., etc. Se procede á la amortización de las Obligaciones que por reglamento corresponde efectuar á dichas Empresas. En el mes de abril suelen celebrar sus Juntas generales las Compañías y Sociedades siguientes: Tarragona, Barcelona y Francia; Fábrica de Mieres; La Previsión Española (Sevilla); Sevilla-Alcalá-Carmona (Sevilla); Altos Hornos (Bilbao); Metalúrgica de San Juan de Alcaraz (Madrid); Tubos forjados (Bilbao); Madrid-Zamora, Orense á Vigo (Barcelona); La California Manchega (Madrid), Compañía Castellana Minera de Petróleo (Madrid).

Ayunos, con abstinencia de carne, en el mes de abril, los días 1 y 8, viernes de Cuaresma, y 6, 7, 8 y 9, miércoles, jueves, viernes y sábado santo.

En las adversidades es cosa fácil despreciar la vida; pero el que puede sufrir y sufre la calamidad, ese muestra mayor valentía.

SÉNECA. (Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE ABRIL

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

No suelen tomar las enfermedades en este mes un carácter maligno. Las que se presentan ordinariamente son: fluxiones de los ojos, irritación de la boca, ronquera, ligeros catarros, anginas, cólicos y sarampión; las tercianas se presentan en gran número, pero ya es

Por todo abril no te descubrir.

sabido que las de primavera tienen un carácter más benigno y duran menos que las de otoño.

Para evitar la fácil repetición de las tercianas es preciso no descuidarse en el abrigo, precaverse del aire frío y húmedo de la madrugada y de la noche, guardar un buen régimen, privándose de verduras y leches, y no dejar el uso de la quina ó sus preparados hasta un mes ó mes y medio después de habertas tenido.

Los cólicos, que se presentan con frecuencia en este mes, son producidos muchas veces por los guisantes.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En abril las aguas mil, que todas cojan en un candil.*

En el campo.—Se harán los trabajos siguientes: se ararán con el cultivador, por surcos alternos, las tierras que, según su estado y las proporciones de riego que hubiese, se destinen para maíz, y mejor aún para judías, melones, patatas tardías ó berzas comunes, de las sembradas en febrero y marzo.

Se arican y aporcan la cebada, el centeno, guisantes, habas, algarrobas y altramuces sembrados en otoño; advirtiendo que, cuanto más frondosa se vea la planta, tanto más intensa debe ser la labor. Se siembran los melonares y todas las plantas del grupo de las cucurbitáceas desde el día 8 en adelante, cubriendo las plantas nacidas si amenazasen hielos; se siembran los cañamares sobre tierras muy preparadas, vigilando cuidadosamente su nacimiento, para evitar que los gorriones y otros pájaros destruyan la siembra.

En las viñas se quemarán diariamente algunos montones de estiércol durante la noche, á la madrugada sobre todo, para prevenir los efectos de la escarcha y de los rayos del sol naciente. En los árboles que se estimen se colocarán en las cruces algunos manojos de heno, paja, pelaza ó cosa parecida, donde se cogerán por las mañanas millares de orugas que habrán ido á buscar aquel abrigo.

Sabido es que aunque la avena se siembra en otoño ó en el mes de febrero, no faltan labradores que la siembran en barbecho de dos ó tres vueltas en cuanto pasan las heladas, rastrándolas cuando apuntan y andan por surco á mediados de abril, según el tamaño y medro que toman.

En Filipinas acostumbran á sembrar el arroz en este mes, después que los aguaceros han remojado la tierra y ésta se ha oreado un poco.

Se siembra el mijo, el alpiste, y á últimos de este mes se principian á coger verdes, continuando hasta mayo y aun junio, según las provincias, y las almortas, cuya siembra se verifica á fin de marzo y aun á mediados de abril.

En las huertas.—Se repicarán las siembras del mes anterior (marzo), y se acelerará el nacimiento de los espárragos y alcachofas, concentrando sobre ellos los rayos del sol con abrigos artificiales que los libren también de la radiación; se conseguirá asimismo el objeto cubriéndolos con una ligera capa de mantillo muy repodrido, cuyo color oscuro aumenta extraordinariamente la acción de los rayos del sol. Los riegos que hubieren de darse serán fuertes si el tiempo no ayuda, y la huerta ganará mucho si se disolviesen en las aguas porción de ceniza y otras basuras.

Se repican á su vez los pimientos, tomates, calabazas, melones, berzas, berenjenas y fresas; se siembran las coliflores, brecoleras y bretones; se atan las lechugas para que repollen y blanqueen, y se siembran escarolas, cardos, alcachofas y apios.

En este mes florecen á campo raso los *perales, manzanos, membrilleros, ciroleros, nogales, laureles, acerres, almez, amor, aladerno, lilas, cambronera, fotinias, mahonias, falso ébano, cytisus, glicino, paulonnia*; una porción de *giláceas*, como *tulipanes, narcisos, gladiolos*, etcétera; las *primaveras, ranúnculos, anémones, pensamientos*, etc., etc.

A fines de este mes pueden sembrarse á campo raso los *nicaraguas, dondiegos, amaranto, capuchinas, reina margarita, damasquina, petunias*, etc.; pueden plantarse las *dalias y cañacoros* (Canna indica) y los *geranios, heliotropos* y demás plantas que durante el verano han de adornar los canastillos.

Se siembran en tiestos los claveles, geranios, lilas, dalias, violetas, amarantos, sándalos, perpetuas, hierba de la plata, reseda, malva real, adelfa y, finalmente, los esquejes de hierba luisa se plantan hasta principios de mayo.

Con los ganados.—Se sacan de las majadas y se los lleva á los pastos de primavera. Se ordeñan las ovejas sin misericordia y se hacen quesos; se saca á los barbechos el ganado de cerda, y se llevan á las paradas las yeguas vacías. También las cerdas se encelan por este tiempo, y las vacas empiezan á parir.

Las *abejas* no necesitan otro cuidado que librarlas de insectos y reptiles, que hacen en ellas mucho estrago.

GASTRONOMÍA

Nuestras provincias del Mediodía empiezan á producir legumbres y frutas tempranas. Valencia, ese delicioso jardín del Mediterráneo, nos suministra diariamente sus exquisitos productos en muy pocas horas de viaje por el ferrocarril, en su perfecta madurez y sazón.

Carnes.—Tenemos en el mercado la de vaca, ternera, carnero y cerdo.

Aves de corral.—Abundan los pollos, gallinas, pollos de pavo y de patos.

Pescados de mar.—No escasea el salmón, ni los delicados lenguados, el sábalo apetitoso, la raya, el clásico besugo y el popular escabeche.

Pescados de agua dulce.—Anguilas, carpas y tencas.

Mariscos.—Langostas y ostras.

Legumbres.—Coles rizadas, apio, achicorias, acederas, espinacas, diferentes especies de ensalada y rábanos.

Frutas.—Peras, manzanas y fresas de Valencia.

Abril frío, mucho pan y poco vino.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.— Potage *velouté*. Langosta á la americana. Bocadillos de ave. Ternera al asador. Espinacas con huevos escalfados. Ensalada. Soplillo de chocolate. Queso, fresas, peras, manzanas.

2.ª Comida.—Sopa de crema de arroz. Bacalao en caldo corto. Ostras en conchas. Criadillas de tierra al natural. Zanahorias con nata. Ensalada. Tarta de fresas. Manzanas, peras.

3.ª Comida.—Sopa de patatas y puerros. Anguila en salsa. Perdices asadas. Solomillo de vaca asado. Remolacha frita. Ensalada. Compota á la portuguesa, fresas, manzanas.

4.ª Comida.—Sopa de pan. Croquetas de pescado. Pepitoria de gallina. Fricandó con acederas. Espárragos con salsa blanca. Pastel de sémola. Queso, fresas, manzanas, peras.

PUNTOS DE CONGELACIÓN, FUSIÓN Y EBULLICIÓN

DE ALGUNOS CUERPOS

	CENTÍGRADOS		CENTÍGRADOS
El alcohol puro se congela á.	90°	El aluminio se funde á.	600°
El mercurio, á.	39 ,5	La plata, á.	1000
El aceite de oliva, á.	10	El cobre amarillo, á.	1015
La esencia de trementina, á.	10	El cobre rojo, á.	1050
El agua de mar, á.	2 ,5	El oro, á.	1250
El agua dulce, á.	0	El hierro dulce, á.	1500
La manteca se funde á.	30	El platino, á.	1700
El sebo, á.	33	El éter hierve á.	35 ,5
El azufre, á.	111 ,5	El alcohol, á.	78 ,3
El estaño, á.	235	El agua dulce, á.	100
El bismuto, á.	265	El agua de mar, á.	103 ,7
El plomo, á.	335	La esencia de trementina, á.	156
El antimonio, á.	440	El *mercurio*, á.	350
El zinc, á.	430	El azufre, á.	440

(1898) ABRIL (4.° mes), 30 días.

14.ª Semana.

Aumentan los días en la semana { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 3 m. }

PIANOS MARISTANY. (Véase el anuncio, pág. 9.)

1. Viernes. 91-274. ☽ *creciente*. El día dura 12h,40'.
San Venancio, obispo.
1795. Insurrección popular contra la Convención francesa.

2. Sábado. 92-273. ☽ *creciente*. El día dura 12h,43'.
San Francisco de Paula, conf. y fundador.
1416. *Muere en Igualada el rey Fernando I de Aragón.*

3. Domingo. 93-272. ☽ *crec.* El día dura 12h,46'.
San Cipriano, mártir.
1367. Batalla de Nájera, ganada por D. Pedro I de Castilla.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Por abril, corta un cardo y nacerán mil.

Asfixia por gases deletéreos.

El tufo del carbón, los licores en fermentación, los olores fuertes en los dormitorios, pueden producir graves accidentes y aun la muerte.

En tales casos es preciso alejar al paciente del sitio infecto y exponerle al aire libre, rociándole la cara, el vientre y pecho con agua y vinagre fuerte, haciéndole aire al mismo tiempo con un abanico ó cosa parecida. Se le ponen lavativas con el mismo líquido acidulado, y se le excitan las fosas nasales con las barbas de una pluma para provocar el estornudo; se le dan fricciones con bayetas calientes y con miel, ó pez ó resina en las manos de los asistentes para que se adhieran á la piel; se procura imitar los movimientos del pecho en el acto de la respiración, apoyando y levantando alternativamente poco por bajo de la boca del estómago y de las tetillas, manteniéndole la boca entreabierta. Se le dan á oler, á cortos intervalos, álcali volátil, buen vinagre, agua de Colonia ó vino generoso.

También es precisa la sangría del brazo y de las yugulares cuando el rostro está amoratado ó se advierten síntomas de congestión.

En cuanto el paciente pueda tragar se le dará á cucharadas repetidas, agua y vinagre y un poco después vino caliente azucarado; se le acostará entre mantas de lana y se le dejará dormir, cuidando de que la habitación esté abierta y ventilada, poniéndole luego unos sinapismos ó bien dándole pediluvios muy cargados de mostaza.

Composición para que no ardan con llama los vestidos.

En la goma, engrudo, adobo ó apresto que se da á las telas que sirven para enaguas, ahuecadores, etc., se añade una cucharada regular de *alumbre* común en polvo, ó bien de bórax ó de fosfato de amoniaco.

(1898) ABRIL (4.° mes), 30 días.

14.ª Semana. Del 1 al 3.

Recomendamos **La Margarita en Loeches**. (V. anunc. p. 40 y 41.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

Las mañanitas de abril son sabrosas de dormir.

15.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo	Termómetro Mn.ª	Termómetro Mar.ª	Barómetro

4. Lunes. 94-271. ☽ *creciente*. El día dura 12h,49'.
San Isidoro, arzobispo.
1847. Inauguración del Gran Teatro del Liceo, de Barcelona.

5. Martes. 95-270. ☽ *creciente*. El día dura 12h,52'.
San Vicente Ferrer, confesor.
1817. Conspiración del general Lacy en Cataluña.

6. Miércoles. 96-269. ☉ *llena*. El día dura 12h,55'.
San Celestino, papa.
1814. Primera abdicación de Napoleón I.

7. Jueves. 97-268. ☉ *llena*. El día dura 12h,58'.
San Epifanio, mártir.
1812. Toma de Badajoz por Wellington.

8. Viernes. 98-267. ☉ *llena*. El día dura 13h,0'.
San Dionisio, obispo.
1605. Nace en Valladolid el rey Felipe IV.

9. Sábado. 99-266. ☉ *llena*. El día dura 13h,5'.
Santa María Cleofé.
1609. Tregua de doce años entre España y Holanda.

10. Domingo. 100-265. ☉ *llena*. El día dura 13h,5'.
San Ezequiel, profeta.
1834. Publicación del Estatuto Real.

Asno con oro alcánzalo todo.

15.ª Semana. Del 4 al 10.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

16.ª Semana.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	Termómetro Mín.ª	Termómetro Máx.ª	Barómetro

11. Lunes. 101-264 ☾ *llena* El dia dura 13h,8'.
San Leon I, papa.
1772. Nace en Madrid el célebre poeta Manuel José Quintana.

12. Martes. 102-263 ☾ *llena*. El dia dura 13h,10'.
San Constantino, obispo.
1798. Proclamación de la República helvética.

13. Miércoles. 103-262. ☾ *meng.* El dia dura 13h,13'.
San Hermenegildo, rey.
1695. Muere el insigne fabulista francés Juan de Lafontaine.

14. Jueves. 104-261. ☾ *meng.* El dia dura 13h,16'.
San Tiburcio, mártir.
1578. Nace en Madrid el rey Felipe III.

15. Viernes. 105-260. ☾ *meng.* El dia dura 13h,18'.
Stas. Basilisa y Anastasia, mártires.
1798. Instalacion del Conservatorio de Artes y Oficios en Paris.

16. Sábado. 106-259. ☾ *meng.* El dia dura 13h,21'.
Santo Toribio, obispo.
1799. Batalla de Monte-Thabor, ganada por Bonaparte á los turcos.

17. Domingo. 107-258. ☾ *meng.* El dia dura 13h,23'.
San Aniceto, papa.
1606. Monitorio de Paulo V á la República de Venecia.

16.ª Semana. Del 11 al 17.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total....				

17.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓMETRO		Barómetro
	Mín.ª	Máx.ª	

18. Lunes. 108-257. ☾ *meng.* El día dura 13h,25'.
San Eleuterio, obispo.
1860. Fusilamiento del general Ortega en Tortosa.

19. Martes. 109-256. ☾ *meng.* El día dura 13h,28'.
San Vicente, mártir.
1529. Protesta de los luteranos en la Dieta de Spira.

20. Miércoles. 110-255. ● *nueva.* El día dura 13h,30'.
Santa Inés de Montepulciano.
1808. Nace en París Napoleón III (Luis Napoleón Bonaparte).

21. Jueves. 111-254. ● *nueva.* El día dura 13h,33'.
San Anselmo, obispo.
1483. Triunfo de los cristianos en Lucena.

22. Viernes. 112-253. ● *nueva.* El día dura 13h,35'.
Santos Sotero y Cayo, papas.
1834. Cuádruple alianza entre Francia, Inglaterra, España y Portugal.

23 Sábado. 113-252. ● *nueva.* El día dura 13h,38'.
San Jorge, mártir.
1809. Toma de Ratisbona por los franceses.

24. Domingo. 114-251. ● *nueva.* El día dura 13h,40'.
San Gregorio, obispo.
1617. Asesinato del mariscal de Ancre (Concino Concini).

Un loco hace ciento.

17.ª Semana. Del 18 al 24.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

18.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 4 m. }

Construcción de máquinas **Valls Hermanos.** (V. el anuncio, pág. 18.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

25. Lunes. 115-250. 🌑 *nueva.* El día dura 13h,43'. San Marcos, evangelista.
1707. Batalla de Almansa, ganada por Felipe V á los austriacos.

26. Martes. 116-249. 🌑 *nueva.* El día dura 13h,44'. Stos. Cleto y Marcelino.
1860. Tratado de paz entre España y Marruecos.

27. Miércoles. 117-248. 🌑 *nueva.* El día dura 13h,46'. San Anastasio, papa.
1702. Muere el célebre marino francés Juan Bart.

28. Jueves. 118-247. 🌑 *nueva.* El día dura 13h,50'. San Prudencio, obispo.
1799. Asesinato de los plenipotenciarios franceses en Rastadt.

29. Viernes. 119-246. ☽ *crec.* El día dura 13h,51'. San Pedro de Verona, mártir.
1429. Entra en Orleans la heroína Juana de Arco.

30. Sábado. 120-245. ☽ *crec.* El día dura 13h,53'. Santa Catalina de Sena, virgen.
1653. Cromwell disuelve el Parlamento de Inglaterra.

El rayo y los trenes de los caminos de hierro.—Según una antigua leyenda, á la que sólo pueden oponerse raras excepciones, los trenes en marcha de los caminos de hierro se hallan al abrigo del rayo.

Por una ley misteriosa y tutelar, hay en esto una especie de incompatibilidad. Desde hace más de sesenta años que se construyeron las primeras vías férreas, y que mercancías y viajeros son transportados por los rails, en toda estación y de uno á otro extremo del mundo, apenas se oye que haya el rayo causado accidentes á las personas ó producido incendios de las materias combustibles de que van cargados los wagones.

¿Cómo explicar este raro privilegio? Debe ser por la gran conductibilidad de la parte metálica de los wagones; de tal suerte que, no pudiendo almacenarse la electricidad de las nubes tempes-

En abril, el galgo es mastín.

18.ª Semana. Del 25 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

...ñosas, se desprende por la vía férrea, donde se dispersa y neutraliza en un momento. Esto sucede de una manera tan rápida que los viajeros no tienen tiempo de apreciarlo. En todo caso, éstos siempre se hallan preservados; el fluido se desprende infaliblemente siguiendo la línea de menor resistencia, la armadura metálica de los wagones y los rails.

Fundándose en esta hipótesis es como ha podido en otro tiempo proponer Minary transformar la integralidad de la red de los caminos de hierro, uniendo los rails por medio de cadenas y barras de metal á todos los postes telegráficos, previamente armados de pararrayos, en un inmenso conductor de electricidad, destinado á neutralizar las nubes tempestuosas y á restablecer el equilibrio de un modo permanente y durable entre el cielo y la tierra.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 1.º de Mayo: *Explicación de estas palabras: «Dentro de poco ya no me veréis»* (S. Juan, cap. XVI, v. 16).
El 8 de Mayo: *Jesús anuncia á sus discípulos que se va al Padre* (S. Juan, cap. XVI, v. 5).
El 15 de Mayo: *«Cuanto pidiereis al Padre en mi nombre os lo concederá»* (S. Juan, cap. XVI, v. 23).
El 22 de Mayo: *Jesús anuncia á sus discípulos que darán testimonio de él* (S. Juan, cap. XV, v. 26, y cap. XVI, v. 1).
El 29 de Mayo: *Cualquiera que me ame observará mi doctrina* (S. Juan, cap. XIV, v. 23).

MEMENTO

Desde este mes, y con el descuento proporcional de 5 por 100 al año, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable al 4 por 100, vencederos en 1.º de julio. También abona, con la bonificación que se designa diariamente en vista de los cambios, los intereses de la Deuda exterior y Cuba de 1886 y 1890, vencederos en 1.º de julio, así como los cupones atrasados con la bonificación correspondiente.—**Día 1.º** Feria en Coria, Miranda de Ebro y Mondoñedo. Empiezan las flores de mayo en todas las iglesias, y en Valencia la costumbre de ir á comer fresas á las huertas y jardines. Empieza la temporada de baños en los balnearios siguientes: *Caldas de Besaya* (Santander), hasta 30 de septiembre, acídulo-salinas; Caldas de Estrach (Caldetas), hasta 31 de octubre, salinas termales; *Caldas de Montbuy* (Mollet), hasta 15 de julio, salinas termales; Caldas de Oviedo, hasta 30 de septiembre, nitrogenadas-salinas; Fuencaliente, hasta 15 de junio, ferruginoso-carbonatadas; Villavieja (Castellón), hasta 31 de octubre, salinas termales.—**2.** Fiesta nacional por los mártires de la independencia. En Madrid, procesiones cívico-religiosas, revista y misa de campaña en el Prado. Se abre al público el Jardín Botánico.—**3.** La Santa Cruz. En Madrid se cierran los portales á las 11 de la noche. Grao de Valencia, gran fiesta de la Santa Cruz. Feria en Caravaca.—**3, 4 y 5.** Feria de ganados y corridas de toros en Puertollano. Trenes baratos por la línea de M.-Z.-A.—**6.** Feria en Santiago.—**8.** Feria en Alcaraz. En Valencia, grandes fiestas á Nuestra Señora de los *Desamparados*, y empieza la feria de la Ascensión.—**8 y 9.** Fiestas de Nuestra Señora de la Antigua, en Orduña. Trenes baratos por la Compañía de Bilbao.—**10.** Feria en Puna.—**11.** Feria en Almadén.—**11 al 15.** Ferias y fiestas de San Anastasio en Lérida. Rebaja de precios en la línea de la Compañía Lérida-Reus-Tarragona.—**12.** Feria en Almudévar.—**13.** Feria en Plasencia. Cumpleaños del rey D. Francisco.—**14, 15 y 16.** Feria, mercado de ganados y corridas de toros en Puerto Real. Trenes baratos desde Cádiz.—**15.** Mercado de ganados en Lérida. Feria en Balaguer. San Isidro, patrón de Madrid y Talavera. Grandes rebajas de precios en las líneas férreas del Norte y Madrid, Zaragoza y Alicante, combinados con la de Almansa-Valencia-Tarragona, Andaluces y otras, y servicio especial con un 45 por 100 de rebaja entre Madrid y Talavera por la Compañía de Madrid, Cáceres y Portugal. Principia la temporada en los balnearios siguientes: Caldas de Malabella (Gerona), á 15 de octubre, salinas termales; Ledesma (Zamora), á 30 de septiembre, sulfurosas termales.—**17.** Cumpleaños de S. M. el rey don Alfonso XIII.—**18.** Feria en Baeza.—**19.** *Ascensión del Señor.* Termina la feria de la Ascensión en Valencia.—**20.** Feria en Sos.—**23.** Feria en Zamora. Peregrinación en Ávila. Trenes especiales por la línea del Norte.—**24, 25 y 26.** Gran feria en Córdoba; toros, carreras, etc. Rebaja de precios en las líneas de M. Z. y A., M. A. y T. y Andaluces.—**25.** Principian los baños en Villatoya, hasta el 25 de septiembre.—**29.** *Pascua de Pentecostés.*—**30.** Sevilla. Exposición en la Capilla de los Reyes de la Catedral del cuerpo de San Fernando, custodiado todo el día por un piquete de infantería con bandera. Grandes fiestas y corrida de toros en Aranjuez; correo las fuentes de los jardines reales, abiertos al público. Trenes de servicio extraordinario por la Compañía de M. Z. y A.—**30, 31 y 1.º de junio.** Feria y toros en Lora del Río. Rebaja de precios en las líneas de Madrid, Zaragoza y Alicante, Córdoba á Sevilla y Mérida á Sevilla.—**31.** Fin del curso académico. Empiezan los exámenes. En este mes tienen lugar en Madrid, en los días que se señalan oportunamente, las carreras de velocípedos de la temporada de primavera y las de caballos.

Guía del capitalista.—Celebran Juntas generales: la Compañía del Norte (Madrid); la del Este (Madrid); la de Madrid, Zaragoza y Alicante (Madrid), la de Andaluces; la de Bilbao-Portugalete (Bilbao); la de Medina á Salamanca (Madrid), la de Ferrocarriles secundarios (Barcelona), la de Tranvías de Estaciones y Mercados (Madrid); la de Cariñena á Zaragoza (Zaragoza); la Unión y el Fénix (Madrid), Alambres de Cadagua (Bilbao); Banco Hipotecario (Madrid); Minera y Metalúrgica de Horcajo (Madrid); Pantano de Puentes (Madrid); Compañía general española de Tranvías (Madrid); Compañía Madrileña de Alumbrado y Calefacción por Gas (Madrid); La Azucarera de Aragón (Zaragoza); Euskaria (Bilbao); La Estrella (Madrid).

Ayuno, con abstinencia de carne, en mayo: el día 18, *víspera de la Ascensión*, y 28, *víspera de Pascua.*

Es más fácil reprimir el primer capricho que satisfacer todos los que después son sus consecuencias.

FRANKLIN.
(Extractado de *El Libro de Oro.*)

Mayo ha las apuestas y abril se las lleva á cuestas.

CONSEJOS PARA EL MES DE MAYO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

En este mes se presentan generalmente anginas, calenturas gástricas con síntomas cerebrales, reumatismos y tercianas; las hemorragias no dejan de ser frecuentes. El plan demulcente y atemperante, los sudoríficos y las evacuaciones sanguíneas, oportunamente dirigidas, son los medios que ordinariamente se emplean para la curacion de estos males.

Una de las hemorragias más frecuentes es la que se verifica por la nariz; si la salida de la sangre por este punto fuere excesiva, hay un medio muy sencillo y bastante eficaz para contenerla, el cual consiste en hacer levantar al enfermo el brazo correspondiente al lado por donde sale la sangre, comprimiendo al mismo tiempo la ventana de la nariz con el dedo.

Aconsejamos á aquellos de nuestros lectores que gusten de las flores, que nunca las dejen durante la noche en la habitación donde duerman, pues además de exhalar un gas nocivo, sus emanaciones olorosas producen á algunos sujetos angustia, congoja, desmayo y aun convulsiones.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Marzo ventoso y abril lluvioso sacan á mayo florido y hermoso.*

En el campo.—Continúan las labores del mes anterior; se cavan y aporcan las habas y patatas, y en cuanto se concluye se empieza con las avenas y los trigos. Se dan las primeras escardas á las cebadas y demás semillas tempranas, y se binan los barbechos con escarificador o extirpador; se vuelven las cañas de los verdes y se ponen sobre ellos judías, maiz, calabazas y patatas de las tardías; se dan dos cortes durante el mes á los alfalfares y mielgares que se ven en sazón. Se da una buena labor á los semilleros y planteles de árboles; se riegan los prados artificiales, linos y cáñamos con frecuencia y abundancia, escardándolos cuidadosamente.

Pueden hacerse esquejes de *datura, flox, salvia* y de las *dalias*, que con este objeto se hubiesen plantado en camas calientes en el mes anterior; se plantarán las *fuchsias, heliotropos, geranios, verbenas, salvias, flox, drumondii, nicaraguas, petunias, portulasa, reinas margaritas, iponea* (enredadera), etc.

Las labores á campo raso son los riegos, las escardas, la limpieza de las calles y las siegas de las praderas y fajas de cesped, y el esquilar los perfiles de arbustos hacia fin de mes.

Se sembrarán todas aquellas simientes de plantas que han de florecer á la primavera del siguiente año, como *claveles, minutisas, viuditas, ramillete, alsum, jardillo*, etc.

En los prados.—Se riegan los de guadaña, si hay proporcion; se hacen pastar, despues de bien crecidos, los que no lo son, y se levanta el césped, para quemarlo, en los que quieran destinarse á otro género de aprovechamiento.

Con los ganados.—Se da forraje verde á todos los ganados, y muy particularmente á los de labor, sangrandolos al fin para evitarles congestiones. Se sacan á los pastos los rebaños despues de bien salido el sol, para que el rocío no los meteorice, y se retirarán á sestear antes de que se harten; para prevenir tales accidentes se los lleva á dormir o majadear en les barbechos, que se labran cuando están ya beneficiados suficientemente.

Se limpian con frecuencia las cuadras y establos, se riegan los muladares y se cubren en seguida con una buena capa de tierra, á fin de que se recalquen y no se enmohezcan por falta de humedad, y para que continúe en ellos la fermentacion pútrida sin que se disipen los gases amoniacales y sulfúricos, que constituyen gran parte de su valor.

Las vacas se ponen en calor, y paren por este tiempo las más tardías; se ordeñan las más tempranas, sin consideracion á los terneros, que se alimentan con el pasto, y se hacen el queso y la manteca con el mayor esmero, pues el de esta época es el más exquisito y de más fácil conservacion.

Las yeguas y las burras paren también por este tiempo, y se debe vigilar para auxiliarlas, lo cual debe hacerse con inteligencia y mucha economía de medios violentos, porque la naturaleza es más sabia que todos los parteros reunidos. Mas si se viese al animal rendido, y sus fuerzas agotadas por una mala posicion del feto, se procurará corregir la mala posicion por *avulsión* que se dice, y braceando al animal se buscarán las orejas del feto o la quijada, atrayendolo hasta fijarle en el estrecho vaginal la coronilla. Se administrara despues á la yegua un gran sopon en vino, que se repetirá, si no fuese bastante, á la media hora, diluyendo unos 20 gramos de centeno cornezuelo. Esto bastará casi siempre para completar el parto.

La madre y la cría se llevarán á una cuadra abrigada, donde durante tres o cuatro días se le dará paja de avena con grano de lo mismo y harina de cebada, y se le administrarán aguas blancas con salvado. Despues de este tiempo, déjeseles en los pastos con toda libertad.

Enjambran las abejas, se casan los enjambres pequeños y se les pone á la proximidad de las aguas, o se las provee de ella para que no pierdan el tiempo en ir y venir á los abrevaderos.

En casa.—Se atiende á la fabricacion de los quesos y su curación en bodegas frescas y sanas; se atiende á los vinos para proveer á sus necesidades, pues esta es la epoca en que más se pierden, o mejor dicho, en que dan señales de torcerse.

El azufrado y las cretas calcinadas para neutralizar los ácidos formados y el fermento vivo no gastado, y en seguida la clarificacion y el trasvaso, son los únicos remedios inocentes que se pueden hacer, aunque no sean heroicos y durables. Si

Mayo pardo, señal de buen año.

diesen en dulce por este tiempo, se les podrá echar algún celemín de cebada germinada y limpia, algunos azumbres de una infusión en aguardiente de bayas de enebro, serrín ó virutas de encina y cogollitos de pino ó olivo como materias astringentes *(tanino)*.

GASTRONOMÍA

Mayo se distingue por la abundancia de espárragos, bello adorno de la mesa por la primavera, rico presente del esmerado cultivo de Aranjuez y de la feraz y precoz huerta de Valencia. En los años no extraordinarios mayo ve empezar en Madrid los guisantes al aire libre, aunque por el ferrocarril se reciben ya de Valencia. Los pichones llegan, y guisados se colocan sobre esta legumbre delicada.

La lechuga blanquea. Abundan las alcachofas, acederas, etc.

La codorniz se presenta desde mayo á septiembre, convidándonos con lo sabroso de su carne.

Los pescados de mar son menos comunes; en su lugar se recurre á la rica y sabrosa carpa, cangrejos, etc., que se acercan á su mejor mes.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos y pollas, gallinas, pollos de pavo, de ganso, de pato y pichones.

Pescados de mar.—Salmón, rodaballo, lenguados, escabeche de besugo.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Sopa de ajo. Baya á la casera. Capón mechado. Acederas con huevos duros. Ensalada de achicorias. Crema de café. Cerezas, fresas, naranjas.

2.ª Comida.—Sopa de sémola. Tencas al *gratin*. Pichones á la *crapodina*. Ternera asada. Espárragos con huevos escalfados. Crema batida. Fresas, naranjas.

3.ª Comida.—Sopa de macarrones. Mollejas de ternera á la financiera. Pierna de carnero asada. Espárragos con guisantes. Ensalada. Tortilla al ron. Fresas, cerezas, naranjas.

4.ª Comida.—Potaje *velouté*. Truchas con limón. Jamón con tomate. Solomillo de vaca asado. Alcachofas con salsa blanca. Ensalada. Crema de Chantilly. Fresas, naranjas.

RECETAS ÚTILES

Agua de Colonia.

Esencia de limón.	10	gramos.
— de bergamota. . .	5	—
— de sidra.	5	—
— de naranja	2	—
— de azahar.	2	
— de espliego. . . .	10	
— de romero.	20	
Tintura de ámbar.	5	—
— de benjuí	5	
Alcohol.	1	litro.

Mézclese.

Nota.—Es indispensable que las esencias sean muy recientes.

Agua de Botot.

Semilla de anís	40	gramos.
Clavo.	10	—
Canela machacada.	10	—
Aceite volátil de menta . .	5	—

Infúndase durante siete á ocho días en un litro de aguardiente.

Fíltrese y añádase:

Tintura de ámbar. . . . . 50 centigr.

Se echan unas gotas en un vaso de agua para enjuagarse la boca.

Es un cosmético muy agradable y útil para dar tonicidad á las encías.

Opiata dentífrica alcalina.

Magnesia calcinada.	10	gramos.
Azúcar de leche.	10	—
Bicarbonato de sosa. . . .	5	—
Laca carminada.	5	—
Saponina	1	—
Clorhidrato de quinina. . .	40	centigr.
Esencia de menta.	XX	gotas.
Glicerina.		cantidad suficiente para hacer una pasta.

(1898) MAYO (5.° mes), 31 días.

18.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

1. Domingo. 121-244 ☽ crec. El día dura 13 h, 58 m. El Patrocinio de San José.
1890 Manifestación obrera internacional.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo	Termóm.° Mín.°	Termóm.° Máx.°	Barómetro

Guarda el sayo para mayo.

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Huevos rellenos.—Córtense huevos duros en dos pedazos á lo largo; quítense las yemas y machúquense con otro tanto de miga de pan empapada en leche y exprimida; añádase un buen pedazo de manteca fresca; se agregan cebollas y perejil picados, sal, pimienta y especias finas; machúquese también este condimento y ablándese con yemas de huevo crudas; se llenan con esto las claras cocidas, y el resto se pone en un plato que resista al fuego, formando una capa como de un dedo de espesor; arréglense los huevos encima, póngase el plato en el horno de campaña con fuego lento por encima y por debajo para que tomen calor.

Huevos revueltos.—Se echan en la sartén, sazonándolos con sal y pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado ó de sustancia: se ponen sobre fuego lento, meneándolos y cortándolos con la cuchara hasta que espesen; se retiran en seguida.

Huevos revueltos con espárragos.—Se preparan y se baten como de ordinario los huevos, mezclándolos con cabezas de espárragos limpios y un poco cocidos de antemano. Bátase todo junto, y póngase á cocer sin dejar de moverlo; después de cocidos suficientemente, se ponen en la fuente guarnecidos con otras cabezas de espárragos bien cocidas.

Jalea de grosellas.—Se mezclan bien y se comprimen en un lienzo tres kilogramos de grosellas encarnadas, uno y medio de blancas y otro tanto de frambuesas, sacando todo el jugo posible. Luego se pone este zumo al fuego en un caldero, añadiendo medio kilogramo de azúcar por cada igual cantidad de zumo, y cuando hubiese hervido y tomado una regular consistencia se pasa por tamiz, se llenan los vasos ó tarritos y se dejan expuestos al aire unos días en un sitio seco; luego se cubren.

Jaletina de uvas.—Suéltense los granos de uva y cuézanse en agua; cuélense para sacarles el zumo, pónganse al fuego con 100 gramos de azúcar por cada medio kilogramo próximamente de jugo, espúmese bien y retírese cuando estén bien cocidas y hayan tomado una regular consistencia.

Jamón abesugado.—Prepárese, desálese el jamón y cúbrase con un paño, que se anuda; póngase á cocer en una besuguera sobre lonjas de carne, rajas de cebollas y de zanahorias, perejil, tomillo, laurel, clavo, etc.; échese agua, y cuando esté medio cocido se añade una copa de buen aguardiente, cuidando de no volver á tapar la besuguera. Cuando esté cocido del todo se quita la corteza del jamón y se baña con reducción de ternera, sobre la que se pasará la pala hecha ascua, ó mejor póngase en el horno ó en el de campaña á que tome buen color.

Jamón con vino blanco.—Después de haber estado el jamón unas doce horas en remojo, se le corta el garrón y se le pone á cocer en agua lo menos hora y media; luego se saca y se escurre, y se pone en una cacerola ó vasija á propósito con vino blanco que le bañe. Se le echa un polvo de canela, media docena de clavillos enteros y unas hojas de laurel. Puede servirse fiambre; si se quiere dulce, se añaden unos 200 gramos de azúcar, que se echará por encima, y se tostará con una paleta candente.

Jamón en asador.—Prepárese y póngase en adobo en buen vino blanco con cebollas, zanahorias en rebanadas, tomillo y laurel. Se cuidará que la vasija esté herméticamente cerrada con un paño y su tapadera. En cuanto esté adobado póngase en el asador, y mientras está asándose rocíese con su mismo adobo; cuando esté medio cocido quítesele la corteza, espolvoréese con pan rallado y vuélvase al fuego para dorarlo; sírvase con su adobo, que se habrá colado y hecho reducir á consistencia de salsa.

Judías encarnadas estofadas.—Se cuecen con tocino, jamón y cebolla; cuando están bien cocidas se les echa un poco de manteca y de harina, perejil picado, sal y pimienta; se saltean y se humedecen con un vaso de vino tinto, dejándolas cocer lo menos media hora meneándolas á menudo. Se sirven con el jamón partido á pedacitos.

(Sigue pág. 110.)

(1898) MAYO (5.º mes), 31 días.

18.ª Semana. Día 1.º

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....				
....	....				
....	....				
	Total.	....	....	....	....

Agua de mayo mata gocho de un año.

19.ª Semana

Aumentan los días en la semana: { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 7 m. }

2. Lunes

122-243. ☽ *creciente.* El día dura $15^h,59'$.
San Atanasio, obispo.
1668. Tratado de Aquisgrán entre España y Francia.

3. Martes.

123-242. ☽ *creciente.* El día dura $14^h,0'$.
La Invención de la Santa Cruz.
1831. Estreno de la ópera *Zampa*, de Herold, en París.

4. Miércoles.

124-241. ☽ *crec.* El día dura $14^h,2'$.
Santa Mónica, viuda.
1814. Manifiesto de Fernando VII á los españoles.

5. Jueves.

125-240. ☽ *creciente.* El día dura $14^h,5'$.
La Conversión de San Agustín.
1821. Muere Napoleón I en la isla de Santa Elena.

6. Viernes.

126-239. ○ *llena.* El día dura $14^h,7'$.
San Juan Ant.-Portam-Latinam.
1527. Asalto y saqueo de Roma; muerte del condestable de Borbón.

7. Sábado.

127-238. ○ *llena.* El día dura $14^h,9'$.
San Estanislao, obispo.
1848. Sublevación del regimiento de España en Madrid.

8. Domingo.

128-237. ○ *llena.* El día dura $14^h,11'$.
La Aparición de San Miguel.
1794. Ejecución del eminente químico francés Lorenzo Lavoisier.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

A la bestia cargada, el sobornal la mata.

19.ª Semana. Del 2 al 8.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

20.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo	Termómetro Máx.ª	Mín.ª	Barómetro

9. Lunes. 129-236. ☾ *llena*. El día dura 14h,43'.
San Gregorio Nacianceno.
1821. Abolición de la nobleza hereditaria en Noruega.

10. Martes. 130-235. ☾ *llena*. El día dura 14h,45'.
San Antonino, arzobispo.
1371. Ríndese Carmona á D. Enrique II de Castilla.

11. Miércoles. 131-234. ☾ *llena*. El día dura 14h,47'.
San Mamerto, obispo.
1745. Batalla de Fontenay, ganada por Luis XV á los ingleses.

12. Jueves. 132-233. ☾ *meng*. El día dura 14h,19'.
Santo Domingo de la Calzada.
1706. Felipe V levanta el sitio de Barcelona.

13. Viernes. 133-232. ☾ *meng*. El día dura 14h,21'.
San Pedro Regalado, confesor.
1792. Nace en Sinigaglia Juan Mastai Ferreti (Pío IX).

14. Sábado. 134-231. ☾ *meng*. El día dura 14h,25'.
San Bonifacio, mártir.
1610. Asesinato de Enrique IV de Francia por Ravaillac.

15. Domingo. 135-230. ☾ *meng*. El día dura 14h,27'.
San Isidro, labrador.
1796. Entrada triunfal del general Bonaparte en Milán.

El bien suena y el mal vuela.

2.ª Semana. Del 9 al 15.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total....				

21.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 7 m. }

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

16. Lunes. 136-229. ☾ *meng.* El día dura 14h,27'.
San Juan Nepomuceno, mártir.
1835. Muere el célebre cirujano francés Guillermo Dupuytren.

17. Martes. 137-228. ☾ *meng.* El día dura 14h,29'.
San Pascual Bailón, confesor.
1847. Fusilamiento del cabecilla Tristany.

18. Miércoles. 138-227. ☾ *meng.* El día dura 14h,31'
San Venancio, mártir.
1804. Napoleon Bonaparte es proclamado emperador de los franceses.

19. Jueves. 139-226. ☾ *meng.* El día dura 14h,33'.
La Ascensión del Señor.
1522. Asesinato del Encubierto de Valencia.

20. Viernes. 140-225. ● *nueva.* El día dura 14h,35'.
San Bernardino de Sena.
1859. Batalla de Montebello; derrota de los austriacos.

21. Sábado. 141-224. ● *nueva.* El día dura 14h,37'.
San Secundino, mártir.
1527. Nace en Valladolid el rey Felipe II.

22. Domingo. 142-223. ● *nueva.* El día dura 14h,38'
Santa Rita de Casia, viuda.
1790. Estreno de la comedia *El Viejo y la Niña*, de Moratín, en Madrid.

En buen hora vengas mayo, el mejor mes de todo el año.

21.ª Semana. Del 16 al 22.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

22.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 5 m. }

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

23. Lunes.

143-222. ● *nueva.* El día dura 14h,40'.
La Aparición de Santiago.
1823. Entran los franceses en Madrid al mando del duque de Angulema

24. Martes.

144-221. ● *nueva.* El día dura 14h,41'.
San Robustiano, mártir.
1627. Muere en Córdoba el famoso poeta Luis de Góngora y Argote.

25. Miércoles.

145-220. ● *nueva.* El día dura 14h,43'
San Gregorio VII, papa.
1887. Incendio del teatro de la *Opera Cómica* en París.

26. Jueves.

146-219. ● *nueva.* El día dura 14h,44'.
San Felipe Neri, confesor.
1856. Decrétase el ensanche y reforma de la Puerta del Sol.

27. Viernes.

147-218. ● *nueva.* El día dura 14h,46'.
San Julio, mártir.
1076. Muere el conde de Barcelona Ramón Berenguer, el *Viejo.*

28. Sábado.

148-217. ☽ *crec.* El día dura 14h,47'.
San Justo, obispo.
1851. Muere el ilustre poeta B. F. de Velasco, duque de Frías.

29. Domingo.

149-216. ☽ *crec.* El día dura 14h,48'.
Pascua de Pentecostés.
1445. Batalla de Olmedo; derrota de los Infantes de Aragón.

En la boda, quien menos come es la novia.

22.ª Semana. Del 23 al 29.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

23.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 1 m. }

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

30. Lunes. 150-215. ☽ *creciente.* El día dura 14h,49'. San Fernando, rey.
1252. Muere en Sevilla el rey D. Fernando III el Santo.

31. Martes. 151-214. ☽ *creciente.* El día dura 14h,51'. Santa Petronila, virgen.
1793. Establécese en Francia el Régimen del Terror.

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio; 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Judías verdes á la polonesa.—Se cuecen en agua con un poco de sal, patatas, judías verdes y dos cebollas grandes; se sirven añadiendo pimienta, sal y un buen trozo de manteca de vacas, trabajada con hierbas finas una vez que está todo bien mezclado.

Judías verdes con manteca negra.—Se pone á freir en la sartén un buen pedazo de manteca de vacas. Se colocan en una fuente las judías cocidas con agua y sal, y escurridas, se sazonan, se echa encima la manteca, una cucharada de vinagre y se sirven muy calientes.

Judías verdes en salsa de huevos.—Se derrite en una cazuela un pedazo de manteca de vacas ó de cerdo con perejil picado, poniendo en ella las judías; se menea y reduce la salsa, y antes de servirlas se les añade un batido de dos ó tres yemas de huevo desleído con el zumo de un limón ó un poco de vinagre.

Juliana con huevos escalfados.—Se habrá preparado de antemano una sopa juliana ordinaria, se escalfan huevos frescos (uno por persona); se sirven en una fuente, rociándolos con caldo caliente, al mismo tiempo que la sopera con la juliana.

Labros fritos con manteca.—Se sazonan labros pequeños y se envuelven en harina y huevo batido; se colocan en una fuente que resista al fuego untada con manteca y se ponen á freir; se sirven con rodajas de limón.

Lamprea á la marinera.—Se quita la cabeza, que se debe tirar; se parte la lamprea en trozos, que después de lavados se ponen á cocer en una cazuela con perejil picado, ajos, pimienta, clavillo, agua y sal; mientras cuece se hace una salsa de piñones y avellanas con miga de pan rallado. Luego se la echa esta salsa, se deja hervir un poco y se sirve.

Langosta á la americana.—Cortar en trozos la carne de una langosta fresca y hacerlos saltar en la sartén á buena lumbre, en aceite con cebollas y chalotas picadas. Agregar á los pocos minutos medio vasito de coñac y otro medio al breve rato con una cucharada de puré de tomates, tres ó cuatro de salsa española (de vigilia), una pizca de pimienta de Cayena y un ramito compuesto. Hacer que se reduzca la salsa á lumbre viva. Servir inmediatamente.

Langostinos á la marinera (Cádiz).—Se lavan perfectamente, se les quitan todas las conchas y patas, quedando sólo la carne en limpio, y se colocan en un plato. En una cazuela se fríe aceite, ajos picados, laurel, cebolla y perejil, y cuando esté á medio freir échese una cucharada de pimiento molido; frito éste, los langostinos y una caña de vino blanco; se tapa bien y se pone á fuego lento, sazonándolo y agregándole un poco de agua caliente, procurando que la salsa no lo cubra. Veinte minutos serán suficientes para que se cuezan.

Lechugas de vigilia.—Se lavan y blanquean las lechugas; se ponen en agua fresca y se atan bien apretadas; se echa en una cacerola una cucharada de harina y un trozo de manteca, juntando después las lechugas y mojándolas con leche ó crema; agréguesele sal, pimienta y un poco de azúcar. Líguese la salsa con dos yemas de huevo.

Lengua de vaca braseada.—Hágase blanquear diez minutos una lengua de vaca; se escurre y echa á cocer en una cacerola con verduras y un

El queso de mayo, «pa» guardallo.

23.ª Semana. Del 30 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

poco de tocino; se sazona luego, se humedece con un poco de caldo y vino blanco, se cuece á fuego moderado; una vez cocida, se despelleja y se coloca en una fuente, echando por encima el jugo colado y desengrasado.

Lenguados al plato.—Se unta con manteca un plato que resista al fuego y se espolvorea con cebollas y setas picadas; se ponen encima dos lenguados limpios, sin piel negra y abiertos por un lado, uno junto á otro; se echa medio vaso de vino blanco, dos cucharadas de caldo, setas picadas, pan rallado y un poco de manteca derretida.

Se coloca el plato en el horno á fuego moderado; diez y ocho ó veinte minutos bastan; servirlo en el mismo plato.

Lenguados fritos.—Se limpian quitándoles la piel negra y se vacían, se mojan en leche, se envuelven en harina por los dos lados y se echan en aceite bien caliente.

Cúbrase la fuente con una servilleta; sobre ésta se ponen los lenguados, con limones partidos, y se sirve.

Lentejas con perejil.—Se cuecen en agua y sal, se escurren y ponen después en una cacerola con manteca abundante (de vacas), perejil picado, sal y un poco de pimienta; rehóguense algunos minutos y se sirven con coscurros de pan frito, todo muy caliente.

Liebre á la casera.—Después de quitada la piel y vaciada, guardando aparte la sangre, se parte en pedazos. Hágase derretir en una cacerola manteca y póngase al fuego, añadiendo un puñado de harina pura para hacer una masa; cuando ésta esté hecha échese la liebre, mojándola con suficiente cantidad de vino tinto; sazónese con sal y pimienta, poniendo también pedacitos cuadrados de tocino, cebollas pequeñas y setas. Cuídese de espumarlo y desengrasarlo; cuando la liebre esté cocida póngase en la fuente, y si la salsa está demasiado clara redúzcase, espesándola con la sangre de la liebre y su hígado, machacados juntos.

Liebre á la francesa.—Después de limpia y deshuesada, se pone á cocer á fuego lento en una cacerola con sal, pimienta, zanahorias, cebollas, perejil, caldo y vino por mitad; se echan también todos los huesos y media mano de ternera, y se añaden lonjas de tocino por encima y por debajo; cocido todo, se retiran los huesos, se pasa por tamiz el caldo y se deja enfriar hasta que se cuaje; entonces se pone la liebre en una fuente, y se adorna con la salsa cuajada, que se corta en pedacitos.

Lombarda á la francesa.—Se corta en cuatro ó seis trozos, según su tamaño, se escalda echándola en agua hirviendo durante un cuarto de hora y se escurre. Se calienta en una cacerola un poco de grasa, se echa la lombarda cubriéndola con lonjas de tocino, se añade sal y pimienta y se remoja con caldo. Cuando estén cocidos se escurren los trozos, dando á cada uno una figura redondeada, se aderezan al rededor de la fuente y se vierte en medio el caldo en que coció, reducido y desengrasado.

Lomo de vaca al asador.—Se unta con aceite el lomo después de haberle quitado el hueso, se espolvorea con sal fina y se ponen encima algunas hojas de laurel y rajas de cebolla. Se tiene en esta disposición un día si hace frío, y si se puede tener dos ó tres es mucho mejor; se atraviesa con el asador por lo más grueso del lomo, se le envuelve en un papel gordo bien empapado en manteca y se pone á asar á fuego fuerte. La costumbre es servir aparte una salsa.

(Sigue pág. 122.)

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 5 de Junio: *La misión de los discípulos de J.-C.* (S. Mateo, cap. XXVIII, v. 18).
El 12 de Junio: *Parábola de los convidados que se excusan* (S. Lucas, cap. XIV, v. 16).
El 19 de Junio: *La oveja perdida* (S. Lucas, cap. XV, v. 1).
El 26 de Junio: *La pesca milagrosa* (S. Lucas, cap. V, v. 1).

MEMENTO

Día 1.º Sorteo en el Banco de España de los títulos de la *Deuda amortizable*. Feria en Daroca y Orense. Empieza la temporada en los balnearios *siguientes*: Alhama de *Aragón*, á 30 de *septiembre*, acídulo-carbónicas; Aramayona, ídem, sulfurosas frías; Elorrio, íd., íd.; Escoriaza, íd., íd.; Fitero el nuevo, salinas; Fitero el viejo, íd.; Gravalos, á 30 de septiembre, sulfurosas; Lanjarón, íd., ferruginosas-carbonatadas; Molina de Carranza, íd., acídulo-carbónicas; Paracuellos, íd., sulfurosas frías; Puertollano, íd., ácido-carbónicas; Salinetas de Novelda, íd., sulfurosas frías; San Juan de Ascoitia, *íd., íd.*; *Viesgo, íd.*, salinas; Carabaña, íd., íd.; Borines, hidro-mineral.—**1 á 4**. Danse órdenes sagradas (Témpora).—**1 á 6**. Feria en Arévalo. Rebaja de precios en los ferrocarriles de la línea del Norte.—**2**. Feria en Trujillo.—**2 y 3**. Peregrinación á Oliva. Rebaja de precios en las líneas de Almansa-Valencia-Tarragona, Alcoy á Denia.—**8 á 11**. Feria y toros en Tortosa. Rebaja de los ferrocarriles de Lérida-Reus-Tarragona.—**9**. *Santísimo Corpus Christi*. Grandes fiestas, en particular en Granada, Sevilla, Toledo y Valencia. Rebaja de precios en los ferrocarriles Andaluces, M. Z. y A., Almansa, Valencia y Tarragona.—**9 á 13**. Feria. Toros en Calahorra. Rebaja de precios en los ferrocarriles de la línea del Norte. Verbena en Madrid á San Antonio.—**13**. La Santísima Trinidad y San Antonio de Padua. En Málaga, fiesta á la Trinidad.—**15**. Empieza la temporada en los siguientes balnearios: Alzola, hasta el 30 de septiembre, salinas termales; Arechavaleta, íd., *sulfurosas frías*; Arnedillo, íd., salinas termales; Betelú, íd., sulfurosas frías; Carratraca, íd., sulfurosas termales; Cervera del Río Alhama, íd., acídulo-ioduradas; Cestona, íd., nitradas sulfurosas; La Isabela, íd., termales sulfatado-cálcicas nitrogenadas; La Concepción, hasta el 30 de septiembre, salino-gaseosas frías; La Puda, íd., sulfurosas; Loeches, íd., salinas sulfatadas; *El Molar*, íd., nitradas sulfurosas; Nanclares, íd., ácido-carbónicas; Ontaneda, *ídem, sulfurosas termales*; *Panticosa, íd., nitrogenadas* salinas; La Muera de Orduña, hasta el 15 de septiembre, cloruradas sódicas; Santa Agueda, íd., ferruginosas carbonatadas. - Mercado de ganados en Lérida.—**20**. Empieza la temporada de baños en Trillo, hasta el 30 de septiembre.—**22, 23 y 24**. Feria en Villoslada de Cameros.—**22, 23, 24 y 25**. Fiestas á San Juan en Tolosa, con rebaja de precios en los trenes del Norte.—**23**. Cumpleaños de la infanta doña Paz. Verbena en Madrid.—**24**. San Juan. Grandes verbenas y veladas en Málaga y otras poblaciones.—**24 á 29**. Grandes fiestas en Segovia. Rebaja de trenes del Norte.—**24 á 30**. Grandes fiestas en León, también con trenes especiales. Santa Orosia, grandes fiestas en Jaca, con trenes especiales.—**28**. Verbena en Madrid á San Pedro, apóstol.—**29**. San Pedro, apóstol. Fiesta de San Pedro y San Pablo en Burgos, hasta el 2 de julio.

Guía del capitalista.—Este mes se celebran las Juntas generales siguientes: Vasco-Asturiana (Bilbao); Valencia á Aragón (Bruselas); Agrícola y Salinera de Fuente Piedra (París); Hullera (Bilbao); Vasco-Andaluza-Asturiana (Oviedo); Morena (minera) (Bilbao); La Pecuaria (Madrid); *Robla á Balmaseda*; *Puerto de Pasajes* (Pasajes); El Globo (periódico) (Madrid); General de *Anuncios* (París); *Salamanca á la frontera portuguesa* (Oporto); Ferrocarriles de Puerto Rico (Madrid); La Electricidad de los Carabancheles (Madrid); Manresa á Berga (Manresa).

Día de abstinencia de carne en el mes de junio: el 28.

Prever las cosas que se han de hacer y examinar las hechas son reglas segurísimas para obrar bien.

San Ignacio de Loyola.
(Extractado de *El Libro de Oro*.)

CONSEJOS PARA EL MES DE JUNIO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La constitución atmosférica que se suele observar en este mes es diferente de la de los meses anteriores; suelen reinar las erisipelas, las calenturas biliosas, las irritaciones violentas del estómago é intestino con vómitos y diarrea, los cólicos inflamatorios, etc.

Importa mucho modificar el régimen de vida, *no sobrexcitando el estómago con alimentos fuertes*, de difícil digestión. Estas precauciones, y el uso de las bebidas acídulas, que instintivamente se apetecen en esta época, son muy á propósito para moderar la predisposición á las irritaciones, tan frecuentes en este mes.

Si el abuso de los condimentos es siempre perjudicial, lo es mucho más en la estación del calor.

Las personas que padecen enfermedades cutáneas deberán *usar con mucha parsimonia* de estos estímulos, contando entre los más perjudiciales la sal común con exceso.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *La lluvia por San Juan quita vino y no da pan.*

En el campo.—Se escardan los trigos y los garbanzos, dando á éstos una cava para aporcarlos; se deslechugan las habas que no lo hubiesen sido ya; se aporcan nuevamente las patatas y todas las siembras de primavera, dejando á aquellas casi enterradas; no hay inconveniente en desflorarlas, para prolongar su vegetación herbácea y la formacion de nuevos tubérculos, y se les dan riegos abundantes de tarde en tarde.

Las semillas menudas, ó sean yeros, algarrobas, etc., ya han adquirido todo su desarrollo; están soltando la flor y cuajando sus semillas, que es la sazon propia para segarlas cuando se destinen á forraje de invierno, y á muy poco llegan también á su madurez botánica, que debe espiarse, si no se quiere perder una parte grandísima de la semilla; así es que deben estar recogidas en las eras y secándose para mediados del mes. Cuídese de volverlas dos veces al día, para que no se recalienten y enmohezcan, y cuando se hayan de conservar como forrajes, llévense jugosas aún y póngase mezcladas con bastante paja del año anterior, por capas alternas y bien pisadas, en heniles ó pajares.

Se siembran al aire libre zanahorias, perifollos, escarolas diversas, cóles de Milán rizadas, coles de Bruselas, coles-nabos, coles rutabagas, brécoles, malpicas, espinacas, judías, lechugas acogolladas, perejil, acelgas, verdolagas y rábanos.

En este mes florecen una multitud de plantas que sería muy largo enumerar, tales como *carraspiques, muscípula, arañuela, adormideras, amapolas, atelies, scottia, campanula,* etcétera. A mediados del presente mes puede injertarse de escudo al vivir, y se decapitarán los patrones.

En casa.—Si se tienen salazones ó chacinas en conserva, se debe registrarlas, mudarles el yeso y limpiarlas con cuidado; dejarlas orearse un poco, azufrando las que pareciesen húmedas o atufadas, y volverlas á colocar. El yeso extraido, si lo hubiere en abundancia, se llevará al muladar; pero en otro caso podrá hidratarse, cortarlo en panes más ó menos regulares para volverlo á quemar y pulverizar para el mismo ú otros usos.

Los gusanos de seda, criados con esmero, requieren á mediados de mes cuidados y atenciones particulares, porque se preparan á su última evolución y á la fabricación de los capullos, que es su parte productiva. A los diez días de encerrados conviene ahogarlos en agua hirviendo, ó por asfixia en el horno cerrado, donde se quema azufre y se les cierra herméticamente durante dos días.

En los prados.—Se suspenden los riegos desde principios del mes y se espera á que las hierbas empiecen á tomar color para segarlas inmediatamente, pues en tal estado han adquirido toda la sazon y desarrollo de que son capaces; se vuelven las hierbas segadas, por mañana y tarde al menos, dejándolas tan huecas como sea posible. En cuanto han perdido la humedad sensible se las lleva á los sitios de depósito, pajares ó heniles, donde se las mezcla con paja en bastante cantidad para que se apoderen de la humedad excedente y se impregnen de los aromas propios del heno, que la hacen apetitosa y digestible para toda clase de ganados.

En las huertas.—Se frecuentan los riegos según la necesidad, advirtiendo que aprovechan más los de la tarde y noche; se siembran coliflores, repollos, escarolas y judías para verdura; se repican las del mes anterior; se dejan de desfrutar las esparragueras, á fin de que, vegetando libremente, se nutran las cepas y se preparen á una abundante producción en el año siguiente. Se recogen los linos en cuanto la semilla ha llegado á su madurez botánica y empiezan á amarillear las plantas, y en cuanto han caído las flores y cuajado las semillas, si se aspira á una hilaza fina, prescindiendo de la semilla; se dejan orear en manojitos muy bien atados, y luego se enrían ó encharcan en pozas á propósito, donde se remueven á voluntad, aunque paulatinamente. Estas aguas son muy fecundantes para las verduras, lo mismo que las del cáñamo.

Con los ganados.—Deben estar en las dehesas de primavera y en los prados que no son de guadaña, y majadear al raso ó sobre los barbechos, aguardando el momento de entrar en los rastrojos. Pueden ordeñarse á la mañana y á la tarde, porque la calidad de los pastos de la estación da para todo. Se esquilan las ovejas, y á fines ó mediados de mes se les echan los moruecos.

Los cerdos deben andar por los barbechos y sitios excusados que no frecuentan otros ganados, porque en la estación encuentran sustento en todas partes.

Desde mediados de este mes se pueden empezar á beneficiar las hojas de las alamedas, alisales y otros árboles de sombra, que, mezcladas con paja, constituyen un forraje de mucho valor para el invierno en los establos y majadas.

Cástranse las colmenas después de haber acabado de enjambrar, no importando que se les deje escasa provision, porque en este tiempo encuentran pasto abundante y de calidad por todas partes. Póneseles agua fresca á la inmediación del colmenar, si no tuvieren abrevaderos inmediatos, porque no pierdan el tiempo en ir y venir ni la querencia á los sitios por falta de este auxilio indispensable.

GASTRONOMÍA

Se vigilan los quesos, dándoles todos los días una vuelta y limpiándoles el moho que pudieran haber criado. Esta bella estación nos da los terneros y los carneros alimentados con el verde. Nunca son más suculentos. Los pollos nuevos, que en mayo sólo servían para guisados, son buenos para asados con setas, así como los pollos de pato y las codornices.

Los vegetales se saborean con gusto, siendo tan variados y abundantes como en este mes y el siguiente, en que se puede disfrutar de todo cuanto puede dar de sí una huerta bien cuidada y entretenida.

Las fresas, que se adelantan en mayo, vienen en junio naturalmente con su gusto y delicioso perfume.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.
Aves de corral.—Pollos de pavo, de pato, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Salmon, lenguados, rodaballos, sargo.

Pescados de agua dulce.—Sollo, tenca, anguila y carpa.

Legumbres.—Guisantes, habas, espárragos, alcachofas, ensaladas, pepinos, acederas, zanahorias, patatas nuevas, rábanos.

Frutas.—Peras pequeñas, cerezas, fresas.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Sopa de patatas y puerros. Sollo á la alemana. Riñones de carnero con Jerez. Anadino con guisantes. Espárragos á la vinagreta. Tarta de fresas. Guindas, peras pequeñas, cerezas.

2.ª Comida.—Sopa de puré de zanahorias. Lenguados al plato. Pichones á la *crapodina*. Solomillo de vaca asado con patatas nuevas. Guisantes á la inglesa. Ensalada, fresas, cerezas, guindas.

3.ª Comida.—Sopa de ajo. Salmón á la Chambord. Mollejas de ternera á la financiera. Cabrito

(1893) JUNIO (6.º mes), 30 días.

23.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana. 2 m. / Por la tarde. 3 m.

ESCOPETAS ESPAÑOLAS «**JABALÍ**». (V. el anuncio, pág. 33.)

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Min.ª	TERMÓM.º Max.ª	BARÓMETRO

1. Miércoles.
152-213. ☽ *crec.* El día dura 14h,52'.
San Segundo, mártir.
1820. Fundación del Ateneo científico y literario de Madrid.

2. Jueves.
153-212. ☽ *creciente.* El día dura 14h,54'.
San Marcelino, mártir.
1881. Muere el filósofo positivista y erudito lexicógrafo E. Littré.

3. Viernes.
154-211. ☽ *creciente.* El día dura 14h,54'.
San Isaac, monje.
1877. Pío IX celebra su Jubileo episcopal.

4. Sábado.
155-210. ☺ *llena.* El día dura 14h,56'.
San Francisco Caracciolo, fundador.
1859. Batalla de Magenta, ganada por Napoleon III á los austriacos.

5. Domingo.
156-209. ☺ *llena.* El día dura 14h,57'.
La Santísima Trinidad.
1816. Muere en Nápoles el maestro compositor Juan Paisiello.

De los vientos de junio, los de San Antonio ó ninguno.

asado. Patatas á la crema. Ensalada. Compota de fresas. Ciruelas, cerezas, albaricoques.

4.ª Comida.—Sopa de tapioca. Macarrones con salsa de tomate. Pichones en *crapodina*. Rosbif asado. Zanahorias con nata. Compota de albaricoques. Peras, guindas, albaricoques.

Plata (Modo de limpiar la).

Lo mejor y más común es emplear una buena lejía. Con una esponja empapada en agua de jabón bien cargada se limpian perfectamente los cubiertos, cucharones, mangos de cuchillos, etc. De vez en cuando, si la plata es algo negra, se podrá limpiar con una papilla de *greda* (lavada) y agua. Buena es también una papilla hecha con *polvo de asta de ciervo*.

He aquí otro medio eficaz: con un paño, cepillo ó brocha mojada de *amoniaco* líquido de 22 grados, se da un ligero frote á la vajilla ó á las piezas de plata que estén muy sucias, y al punto quedarán muy limpias y relucientes.

(1898) JUNIO (6.º mes), 30 días.

23.ª Semana. Del 1 al 5.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total				

De quien pone los ojos en el suelo no fíes tu dinero.

24.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / *Por la tarde,* 4 m.

EL TIEMPO. OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

6. Lunes. 157-208. ☺ *llena*. El día dura 14h,57'.
San Norberto, obispo.
1808. Napoleón I proclama rey de España á su hermano José.

7. Martes. 158-207. ☺ *llena*. El día dura 14h,59'.
San Pablo, *obispo.*
1808. Saqueo de Córdoba por los franceses.

8. Miércoles. 159-206. ☺ *llena*. El día dura 14h,59'.
San Salustiano, confesor.
1840. Entra Cabrera en Berga.

9. Jueves. 160-205. ☺ *llena*. El día dura 15h,0'.
Santísimo Corpus Christi.
1870. Muere el célebre novelista inglés Carlos Dickens.

10. Viernes. 161-204. ☺ *llena*. El día dura 15h,0'.
Santos Críspulo y Restituto, mrs.
1837. Inauguración del Museo de Versalles.

11. Sábado. 162-203. ☾ *meng*. El día dura 15h,1'.
San Bernabé, apóstol.
1712. Muere en Vinaroz el duque de Vendôme.

12. Domingo. 163-202. ☾ *meng*. El día dura 15h,1'.
San Juan de Sahagún, confesor.
1823. Sale Fernando VII de Sevilla para Cádiz.

Por el hilo se saca el ovillo.

24.ª Semana. Del 6 al 12.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

(1898) JUNIO (6.° mes), 30 días.

25.ª Semana.

Aumentan los días en la semana: { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 2 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

13. Lunes. 164-201. ☾ *meng.* El día dura 15h,2'.
San Antonio de Padua, confesor.
1721. Tratado de paz entre España e Inglaterra.

14. Martes. 165-200. ☾ *meng.* El día dura 15h,2'.
San Basilio el Magno.
1800. Batalla de Marengo, ganada por Bonaparte á los austriacos.

15. Miércoles. 166-199. ☾ *meng.* El día dura 15h,3'.
Santos Vito y Modesto, mártires.
1808. Apertura de la Asamblea de Notables españoles en Bayona.

16. Jueves. 167-198. ☾ *meng.* El día dura 15h,3'.
San Aureliano, obispo y mártir.
1654. Abdicacion de la reina Cristina de Suecia.

17. Viernes. 168-197. ☾ *meng.* El día dura 15h,4'.
San Manuel y compañeros mártires.
1818. Nace en Paris el insigne compositor Carlos Gounod.

18. Sábado. 169-196. ☾ *meng.* El día dura 15h,4'.
San Marceliano, mártir.
1291. Muere en Barcelona el rey D. Alfonso III de Aragón.

19. Domingo. 170-195. ● *nueva.* El día dura 15h,4'.
San Gervasio, mártir.
1867. Ejecucion del emperador Maximiliano en Querétaro.

Hombre apasionado no quiere ser consolado.

25.ª Semana. Del 13 al 19.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

(1898) JUNIO (6.º mes), 30 días.

26.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 1 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 1 m.

EL TIEMPO. OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

20. Lunes.
171-194. ● *nueva*. El día dura 15h,4'.
San Silverio, papa.
1835. Solemne jura de la infanta doña Isabel como heredera del trono.

21. Martes.
172-193. ● *nueva*. El día dura 15h,5'.
San Luis Gonzaga, confesor.
1828. Muere en París el eminente poeta cómico L. F. de Moratín.

22. Miércoles.
173-192. ● *nueva*. El día dura 15h,4'.
San Paulino, obispo.
1815. Segunda abdicación de Napoleón I.

23. Jueves.
174-191. ● *nueva*. El día dura 15h,4'.
San Juan, presbítero.
1789. Sesión regia de los Estados generales de Francia.

24. Viernes.
175-190. ● *nueva*. El día dura 15h,4'.
El Sagrado Corazón de Jesús.
1859. Batalla de Solferino, ganada por Napoleón III á los austriacos.

25. Sábado.
176-189. ● *nueva*. El día dura 15h,4'.
Santa Orosia, virgen.
1530. Confesión de fe de los protestantes en la Dieta de Augsburgo.

26. Domingo.
177-188. ● *nueva*. El día dura 15h,5'.
Santos Juan y Pablo, mártires.
1808. Solemne juramento cívico en Zaragoza.

En San Juan seca la raíz el pan.

26.ª Semana. Del 20 al 26.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

27.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

27. Lunes. 178-187. ☽ *creciente*. El día dura 15h,3'.
San Zoilo, mártir.
1843. Desembarca Narvaez en el Grao.

28. Martes. 179-186. ☽ *creciente*. El día dura 15h,3'.
San Leon II, papa.
1491. Nace el rey Enrique VIII de Inglaterra.

29. Miércoles. 180-185. ☽ *crec.* El día dura 15h,2'.
San Pedro y San Pablo, apóstoles.
1236. Toma de Córdoba por el rey D. Fernando III el Santo.

30. Jueves. 181-184. ☽ *creciente*. El día dura 15h,2'.
La Conmemoracion de San Pablo.
1109. Muere el rey D. Alfonso VI de Castilla.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMOM.° Mín.ª	TERMOM.° Máx.ª	BARÓMETRO

LA COCINA EN CASA

(Continuacion.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edicion da 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Lonjas de cerdo con cebollas.—Cortar en ruedas cuatro cebollas. Rehogarlas en la sartén á poca lumbre. Mojarlas con algunas cucharadas de vinagre y dejar que merme casi todo el jugo. Añadir entonces unas tajadas de lomo de cerdo sazonado con sal y pimienta. Hacerlas saltar juntas de diez á doce minutos. Rociarlas con cuatro cucharadas de una buena salsa de tomate y después servirlas.

Macarrones con salsa de tomate.—Se cuecen á medias los macarrones en agua y sal; se escurren. Se prepara una salsa de tomate bien espesa; se junta con los macarrones, que se acaban de cocer despacio con el tomate, se humedecen con un poco de caldo y se sirven.

Magras de jamón á la sevillana.—Tómense unas buenas magras de jamón crudo, quítese la corteza y hágase derretir manteca en una sartén; se ponen encima á la lumbre fuerte, se cuecen los dos lados, se sacan y se ponen en una fuente; se añade á la manteca un puñadito de pan rallado, se cuece dos minutos y se añade $1/4$ de un vaso de vinagre, se calienta y se echa sobre el jamón.

Manos de carnero á la gallineta.—Después de bien limpias y deshuesadas las manos de carnero, se cuecen en una cacerola con sal, pimienta, perejil y cominos; después se sacan y ponen en una salsa de pollo para que tomen el gusto de ella, y se las tiene así un rato, no dejando que hiervan, pero sí que queden calientes, y se sirven al momento antes de enfriarse.

Manos rebozadas.—Bien limpias las manos que se hayan de aderezar, se pondrán á cocer con

27.ª Semana. Del 27 al 30.

Recomendamos **La Margarita en Loeches** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

agua y sal, y después de cocidas y deshuesadas se rebozan con huevos batidos y pan rallado; se fríen, y al sacarlas de la sartén ó cacerola, antes que se enfríen, se las espolvorea con sal y pimienta.

Manzanas asadas.—Se mondan y se les quitan las pipas, teniendo cuidado de que las manzanas queden enteras; se colocan en una cazuela con un poco de manteca y azúcar molida, se ponen en el horno, rociándolas con un poquito de agua, hasta que tomen buen color y se queden tiernas.

Maravillas.—Se hace una pasta consistente con 200 gramos de harina, dos huevos, azúcar y coñac; se trabaja ligeramente, se adelgaza la pasta y se corta en tiras con la ruedecita; se hace freír con aceite muy caliente hasta que esté doradito, se escurre y se echa azúcar.

Melocotones con azúcar.—Se echan los melocotones en agua hirviendo durante dos minutos y se retiran; diez minutos después se escurren bien y se sirven espolvoreados de azúcar molida.

Menestra de guisantes.—Se rehogan con manteca, mezclándoles pedacitos de jamón que antes se habrán frito; añádanse algunos pedazos de pechuga de ave y alcachofas, y todo se pone á cocer en una cazuela con un poco de perejil, sal, ajo, pimienta y agua suficiente, dejándolo al fuego hasta consumir el agua; en cuanto estén cocidos los guisantes se puede servir.

Si la salsa no estuviese bastante espesa se echa un poco de harina.

Merengues á la Chantilly.—Se baten seis claras de huevos y 120 gramos de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente y meneándolo de continuo.

Se añade igual cantidad de almendras dulces hechas pasta, y concluída la mezcla se forma un merengue redondo ú ovalado del tamaño de una cucharada, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se polvorean con azúcar muy fina y se ponen al horno; cuando estén levantados se sacan, se les pone dentro la crema de Chantilly bien batida y se cubren por la otra mitad.

(Sigue pág. 127.)

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 3 de Julio: *La verdadera justicia* (S. Mateo, cap. v, v. 20).
El 10 de Julio: *Otra multiplicación de los panes* (S. Marcos, cap. viii, v. 1).
El 17 de Julio: *Los falsos profetas* (S. Mateo, cap. vii, v. 15).
El 24 de Julio: *Parábola del mayordomo que había disipado los bienes de su amo* (S. Lucas, cap. xvi, v. 1).
El 31 de Julio: *Jesús predice la destrucción de Jerusalén* (S. Lucas, cap. xix, v. 41).

MEMENTO

Día 1.° Se satisface por las cajas del Banco los cupones é intereses de la Deuda vencederos en 1.° de julio. También vencen las obligaciones municipales y emisión Erlanger. Temporada de baños: Huelva, San Juan del Puerto.—*Baños de Portugal*: Servicio especial de la Compañía Madrid-Cáceres-Portugal y Compañía Real de los Caminos de hierro portugueses, combinados con los ferrocarriles del Miño y Duero, Porto á Povoa y Vamalicao-Valederas, desde 1.° de julio á 30 de septiembre, y de regreso desde 15 de julio á 15 de octubre y desde 31 de agosto á 31 de octubre.—**2.** Trenes diarios y económicos por la Compañía del Norte á San Sebastián, Irún, Bilbao, Santander, Gijón, Avilés, Coruña, Pontevedra, Vigo, Salvatierra, Caldelas, Porriño, etc., desde 2 de julio á mediados de septiembre. Feria en la Coruña.—**4 al 10.** Fiesta de San Miguel de los Santos. Corrida de toros en Vich. Trenes baratos por la Compañía del Norte. **6.** Peregrinación á Monserrat. Trenes económicos por la línea de Barcelona. Peregrinación á Játiba. Trenes económicos de la Compañía Madrid-Zaragoza-Alicante.—**6 al 15.** Grandes fiestas de San Fermín en Pamplona y corridas de toros. Rebaja de precios y trenes extraordinarios por la Compañía del Norte.—**10.** Feria en Montalbán.—**13 al 15.** Feria y toros en Trubia. Rebaja de precios en las líneas de la Compañía de Asturias.—**14.** *Baños portugueses*, hasta mediados de septiembre, por las Compañías Madrid-Zaragoza-Alicante, en combinación con las portuguesas. Barcelona á Cataluña, Valencia, Alicante, etcétera, por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante-Valencia, Almansa-Tarragona-Barcelona, etcétera; se establecen distintos servicios y trenes especiales, según aconsejan las circunstancias.—**15.** Vacaciones en los tribunales hasta el 15 de septiembre. Verbena en Madrid á Nuestra Señora del Carmen.—Mercado de ganados en Lérida.—Empieza la temporada de baños sulfurosos en Capa Negra (vía de Arganda).—**16.** Nuestra Señora del Carmen.—**21 al 1.° de agosto.** Grandes ferias en Valencia, corridas de toros, carreras de caballos y velocípedos, regatas, certámenes, batalla de flores, cabalgatas, retreta, etc., etc. Trenes baratos en todas las líneas que tienen relación con las de Almansa-Valencia-Tarragona; Grao-Valencia-Turis; Valencia-Liria; Valencia-Bétera-Grao; Valencia á Rafelbuñol, etc., etc.—**21 al 4 de agosto.** Ferias y fiestas con corridas de toros en Santander. Trenes baratos y servicio especial en la Compañía del Norte.—**21.** Cumpleaños de S. M. la Reina Regente.—**24.** Días de S. M. la Reina Regente. Verbena en Madrid á Santiago.—**25.** Santiago, patrón de España; fiestas en Santiago. —**26**: Fiesta de Santa Ana en Tudela. Rebaja de precios en la Compañía del Norte.

Guía del capitalista.—Vencen los cupones é intereses de las Compañías ferroviarias: Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; San Juan de los Abadesas; Altos Hornos, etc.—Juntas generales en julio: Hullero-Española (Barcelona); Ibero-Mexicana (Madrid); Almacén general de Depósitos (Madrid); Banco y Doks de Barcelona (Barcelona); La Progresiva (Bilbao); Hullera Eúskara (Bilbao); Compañía Vinícola del Norte de España (Bilbao); Santa Bárbara (Oviedo).

Abstinencia de carne en julio: ninguno.

La libertad tiene sus inconvenientes y aun sus peligros; pero pretender realizar la civilización sin ella, equivaldría á cultivar la tierra sin sol.

VÍCTOR HUGO.

(Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE JULIO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades que se padecen en este mes son muy semejantes á las del anterior. Se suelen observar además trastornos mentales, apoplejías, convulsiones en los niños, irritaciones del hígado é intermitentes en los sitios pantanosos.

Este es el mes más á propósito para el uso de los baños higiénicos, cuya temperatura ha de estar en armonía con la susceptibilidad de cada individuo y su mayor ó menor robustez. Es una guía infiel para graduar la temperatura de los baños el termómetro que generalmente se usa: el mejor termómetro es la sensación que experimenta la persona que se baña; sensación que, siendo muy molesta, le advierte por esto mismo que el exceso de efecto de temperatura no está en relación con su susceptibilidad, y que, por consiguiente, le perjudica.

Los baños frescos serán peligrosos para to-

das las personas que experimenten, al tiempo de usarlos, sudores abundantes, producción de humor sebáceo, que padezcan empeines y otras erupciones, gota y almorranas. También es dañoso el baño *frío para los que padecen afecciones* del corazón y reumas. Los baños templados convienen á toda clase de personas, pero más particularmente á los irritables, de fibra seca, á los viejos, niños y mujeres, aunque estén embarazadas *ó criando.*

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *La faena de la trilla ocupa al de la aldea y al de la villa.*

En los campos.—Las labores y cuidados de la recolección absorben casi exclusivamente la atención del labrador, porque los granos que no estuvieren en las eras han menester recogerse y la siega está en su apogeo. Así, pues, ya secos los granos recogidos en el mes anterior, se empezará á trillarlos y limpiarlos con toda urgencia, recogiendo en los graneros, preparados al efecto, los que estuvieren en disposición de ello, así como la paja, para evitar, en cuanto sea posible, un revés del temporal. Las pajas se deberán recoger todas á la vez y mezclarlas, sin reparar en la costumbre, pues todas reunidas tienen mucho más valor alimenticio. Si se tratase de venderlas, se atenderá al gusto y costumbre de los mercados. Los granos recogidos se apalearán con frecuencia, á fin de que se refresquen, aprovechando al efecto todas las buenas ocasiones que ofrezca el tiempo, á menos que fuese de lluvias, porque las creces que tuvieren no compensan los riesgos á que los expone la humedad que absorben. Además de esto, si la medida indica la cantidad, el peso y la limpieza muestran la calidad, y la calidad es lo que aprecia el comprador inteligente.

La cebada pierde mucho en volumen revolviéndola; pero como todos saben que es la arista lo que falta, y que la arista no mantiene, removerá sin cuidado la que destine para su casa, y hará lo que le parezca con la que haya de vender, en la inteligencia de que más pronto entrará la palomina en ésta que en aquélla. Respecto á los otros granos y semillas, no hay otra consideración á que atender que la de su mejor conservación, y ésta es más segura cuanto más oreados estuviesen los granos.

En todas las operaciones de la recolección invertirá la mayor diligencia, y deberá tenerlo todo prevenido para ella. ¡Cuántas fortunas se han perdido por unos días de retardo ó por falta de las precauciones convenientes! Una mirada al barómetro y algunos zarzos ó cañizos con que cubrir sus peces ó parvas hacinadas hubieran evitado el desastre que acarrearon la imprevisión y la indolencia.

Los trigos, más tardíos y en mayor abundancia que las demás semillas, conviene colocarlos en hacinas á manera de niazos, de tamaño proporcionado á los medios que se tenga para despacharlos, y no debe deshacerse uno hasta que el otro esté en disposición de aventarlo, para lo cual se tiene en peces ó montones, mientras se presenta coyuntura favorable. Los peces y hacinas bien hechos y cubiertos con zarzos no padecen con la lluvia, por fuerte que sea, y los niazos, en las mismas condiciones de construcción, resisten años enteros sin averiarse sensiblemente.

Por importantes que sean estos cuidados, no hay que abandonar los restantes. Las patatas tempranas han llegado á sazón, y conviene aprovechar los buenos precios; las restantes piden algún riego que otro, pero muy abundante; los melonares acaso dan en miel, y no hay otro arbitrio que procurarles algún abono líquido, que se ponga pronto en contacto con las raíces, ó pulverulento, si hay proporción de regarlos inmediatamente. Estos abonos deben ser muy ricos en ázoe y sulfuro; la gallinaza, la palomina y el guano, mezclado con yeso ó con cal, y bien rociados con una solución de sulfato de hierro, á falta de yeso, los repondrán instantáneamente. Lo mismo sucede con las demás plantas, aunque sean leñosas, que dan en miel ó trasudaciones gomosas. Mas debe cuidarse de aplicarlos á alguna distancia de la planta, donde se presume que pueden llegar las raíces capilares.

Se retuercen asimismo, con cuidado de no tronchar las ramas ó guiones, á dos ó tres hojas de los frutos ya bien cuajados, se deslechugan y descucan las viñas, si hay necesidad, mas no se desguarnece la planta de hojas, que son la clave del organismo vegetal. En los olivares se desbarba, y puesto que se vean los frutos bien cuajados y las ramas cargadas, se las agarrota con una cuerdecita de bramante ó con un alambre, para que las críe y madure; hay en tanto que renunciar al fruto del año siguiente, porque el árbol quedó empobrecido; pero tal vez se sale de apuro y el mal hecho se corrige labrando y abonando al año siguiente, quitando las cuerdas y podando con brío. Los ramos estrangulados de este modo forman excelentes plantones, produciendo del burulete toda clase de renuevos vigorosos.

En las tierras y barbechos nada hay que hacer, sino limpiarlos de los cardos antes que maduren *sus semillas;* de este *modo se logra vencer* esta hidra de los campos. En las tierras ligeras se puede meter el extirpador si se las viere ensuciadas de grama; pero no se adelanta nada si no se recoge con el rastrillo para hacer montones y quemarlos, ó se transporta á los ameales para aumentar y enriquecer las provisiones de invierno, pues aparte de los principios nutritivos acumulados en aquellas raíces, siempre despide un aroma particular suyo que realza el gusto de los demás forrajes y los hace gratos á los animales.

En los prados.—Poco hay que hacer, si no se quiere beneficiarlos llevando á sestear ó dormir ovejas para vivificarlos y enriquecerlos. Pero hay que hacerlo con economía, si no se quiere verlos llenos de hierbas extrañas.

En las huertas.—Se produce de todo, y hay muchas plantas repicadas á que atender; hay que regar mucho después de pasar las horas del calor y durante la noche. Por la mañana casi dañan más que aprovechan los riegos, por buenas que sean las aguas.

Se siembra al aire libre zanahorias, escarolas rizadas y otras, perifollos, espinacas, judías, nabos y acelgas, coliflores, lombardas, repollos, berzas y lechugas, para tener verduras de invierno, en exposiciones frescas y fáciles de regarse.

El presente mes es el más á propósito para rebajar y cambiar de tierra los geranios que se hallan en tiestos, y se procurará poner tutores á todas aquellas plantas que lo necesiten.

La mayor parte de las flores se han pasado ya

en este mes, pues sólo quedan algunas rosas de los rosales llamados *remontantes* ó *perpetuos*, las malvas reales, las dalias, que son las que en este mes forman la mayor parte de los ramos, los heliotropos plantados á campo raso, las verbenas, geranios, peonías, flox, etc.

Con los ganados. —Apenas requieren otro cuidado que el de procurarles agua, porque en los rastrojos encuentran con abundancia el sustento que requieren. Los cerdos que se han de poner en ceba conviene que rastrojeen y se les procuren sitios frescos y con agua, donde solacen.

Las aves de todas clases deben tener aguas abundantes y frescas á cubierto del sol, y recibir por todo alimento hojas y despojos de la huerta.

En los palomares no debe faltar agua limpia en abundancia, y lo propio se debe procurar en los colmenares, aun cuando tengan próximos los abrevaderos. En este mes debe hacerse gran provisión de huevos, los cuales podrán conservarse sin alteración alguna.

GASTRONOMÍA

Los melones perfuman los comedores.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos, gallinas, pichones, pollos de pato, ganso y pavo.

Pescados de mar.—Sargos, lenguados y rodaballos.

Pescados de agua dulce.—Sollo, carpa, tenca y anguila.

Legumbres.—Coles, guisantes, acederas, habas, coliflores, judías verdes, setas, apio y zanahorias.

Frutas.—Albaricoques, ciruelas, peras, grosellas, cerezas y melones.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Sopa de acederas. Tencas al *gratin*. Ternera á la Marengo. Pollo al asador. Habas á la *maître d'hôtel*. Ensalada, charlota rusa, albaricoques, ciruelas, grosellas.

2.ª Comida.—Sopa de crema de arroz. Bocadillos de ave. Criadillas de tierra al natural. Cordero asado. Judías verdes á la *maître d'hôtel*. Sorbete de melocotón. Albaricoques, uvas, melocotones.

3.ª Comida.—Potaje *velouté*. Lenguados al plato. Chuletas primavera. Anadino asado. Crema de café. Uvas, ciruelas, melocotones.

4.ª Comida.—Sopa de macarrones. Truchas con limón. Chuletas de ternera con salsa de tomate. Acederas con huevos duros. Brioche francés. Ciruelas, uvas, melocotones.

(1898) JULIO (7.° mes), 31 días.

27.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

1. Viernes. 182-183. ☽ *creciente*. El día dura 15h,1'. San Casto, mártir.
1431. Batalla de Sierra Elvira; derrota de los árabes.

2. Sábado. 183-182. ☽ *creciente*. El día dura 15h,1'. La Visitación de Nuestra Señora.
1566. Muere el renombrado astrólogo Miguel Nostradamus.

3. Domingo 184-181. ○ *llena*. El día dura 15h,0'. La Preciosa Sangre del Señor.
1423. Nace el rey Luis XI de Francia.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO

En julio, ¿dónde anda el mozo? En la acequia ó en el pozo.

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2.50 en provincias.

Mollejas de ternera á la financiera.—Se lavan y blanquean diez minutos en agua hirviendo. Se escurren y se mechan con tocino delgadito; se tuestan en una cacerola sobre un fondo de tocino entreverado y verduras picadas. Se colocan en la fuente adornándolas con crestas de aves y setas, se echa jugo ó salsa encima y se sirven.

Mollejas de ternera á la provenzal.—Blanquearlas. Envolver cada una de ellas en una lonja de tocino. Ponerlas á cocer en una brasera con caldo, estragón, sal, pimienta y un diente de ajo. Así que estén cocidas, colocarlas una junto á otra en fuente caliente y servirlas coronadas por su salsa pasada por tamiz.

Natillas acarameladas.—Póngase azúcar en polvo en una cacerola de cobre y no de estaño; derrítase sin agua en fuego fuerte y hacer que tome un color subido; échese, según la cantidad de caramelo, más ó menos flor de naranjo garapiñada y de antemano deshecha en agua; añádase nata ó leche en la misma proporción. Cuélese todo después de cocido y espésese al baño de maría: se dejan enfriar y se sirven.

Ostras en concha.—Escójanse conchas de las mayores; en cada una se echan cuatro ó seis ostras con su picado y salsa correspondiente, y se cubre con pan rallado; así se ponen sobre la parrilla y se sirven asadas.

(Sigue pág. 158.)

Bebidas de verano.

En nuestro país hay la mala costumbre de beber el agua pura y fría; la verdad que es la bebida que mejor desaltera, pero no se tienen en cuenta los trastornos que produce en nuestros delicados estómagos en los días de calor, traduciéndose siempre en cólicos desagradables. Estos malos efectos se pueden evitar sin quitar al agua sus cualidades desalterantes, y hasta haciéndola más agradable; se derrite en ella un terrón de azúcar, mezclándola con unas gotas de zumo de limón y una copita de cognac, procurando que éste sea de buena clase, es decir, puro; los de la casa Pedro Domecq, de Jerez de la Frontera, reunen estas condiciones, y no sólo son los mejores que se fabrican en España, sino que compiten con todos los de Francia.

(1898) JULIO (7.° mes), 31 días.

27.ª Semana. Del 1 al 3.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

Julio, lo verde y lo maduro.

28.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 3 m.

ESCOPETAS ESPAÑOLAS JABALÍ (V. el anuncio, pág. 55.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	Termómetro Mín.ª	Termómetro Máx.ª	Barómetro

4. Lunes. 185-180. 🌕 *llena*. El día dura 15h,0'.
San Laureano, arzobispo.
1776. Declaración de independencia de los Estados Unidos.

5. Martes. 186-179. 🌕 *llena*. El día dura 14h,58'.
San Miguel de los Santos.
1830 Ríndese Argel á los franceses.

6. Miércoles. 187-178. 🌕 *llena*. El día dura 14h,58'.
Santa Lucía, virgen.
1415. Suplicio del heresiarca Juan Huss en Bohemia.

7. Jueves. 188-177. 🌕 *llena*. El día dura 14h,57'.
San Fermín, obispo.
1808. José Bonaparte jura la Constitución de Bayona.

8. Viernes. 189-176. 🌕 *llena*. El día dura 14h,55'.
Santa Isabel, reina.
1790. Muere el célebre filósofo y economista inglés Adam Smith.

9. Sábado. 190-175. 🌕 *llena*. El día dura 14h,55'.
San Cirilo, obispo.
1746. Muere en Madrid el rey Felipe V de España.

10. Domingo. 191-174. ☾ *meng*. El día dura 14h,53'.
Santa Amalia, mártir.
1810. Honrosa capitulación de Ciudad Rodrigo con los franceses.

Cuando el diablo reza, engañarte quiere.

28.ª Semana. Del 4 al 10.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

29.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 4 m.

11. Lunes. 192-173. ☾ *meng.* El día dura 14h,52'.
San Pío I, papa.
712. Entrada triunfal de Muza en Mérida.

12. Martes. 193-172. ☾ *meng.* El día dura 14h,51'.
San Juan Gualberto.
1536. Muere en Basilea el sabio humanista Desiderio Erasmo.

13. Miércoles. 194-171. ☾ *meng.* El día dura 14h,50'.
San Anacleto, papa.
1793. Asesinato de Marat por Carlota Corday.

14. Jueves. 195-170. ☾ *meng.* El día dura 14h,49'.
San Buenaventura, obispo.
1807. Nace el insigne poeta y dramaturgo Ventura de la Vega.

15. Viernes. 196-169. ☾ *meng.* El día dura 14h,47'.
San Camilo de Lelis.
1466. Ríndese Tortosa al rey D. Juan II de Aragón.

16. Sábado. 197-168. ☾ *meng.* El día dura 14h,47'.
El Triunfo de la Santa Cruz.
1212. Batalla de las Navas de Tolosa; triunfo de la Santa Cruz.

17. Domingo. 198-167. ☾ *meng.* El día dura 14h,45'.
San Alejo, confesor.
1501. Fundación de la Universidad de Santiago.

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

La diligencia es madre de la buenaventura

29.ª Semana. Del 11 al 17.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

(1898) JULIO (7.° mes), 31 días.

30.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 6 m.

ESCOPETAS ESPAÑOLAS «JABALÍ». (V. el anuncio, pág. 55.)

18. Lunes. 199-166. ◉ *nueva*. El día dura 14h,43'. Santa Sinforosa, mártir.
1374. Muere en Arqua el insigne poeta Francisco Petrarca.

19. Martes. 200-165. ◉ *nueva*. El día dura 14h,42'. Santa Justa, virgen.
1808. Batalla de Bailén; derrota de los franceses.

20. Miércoles. 201-164. ◉ *nueva*. El día dura 14h,40' San Elías, profeta.
1808. Llega José Bonaparte á Madrid.

21. Jueves. 202-163. ◉ *nueva*. El día dura 14h,38'. Santa Práxedes, virgen.
1454. Muere en Valladolid el rey D. Juan II de Castilla.

22. Viernes. 203-162. ◉ *nueva*. El día dura 14h,37'. Santa María Magdalena.
1795. Tratado de Basilea entre España y Francia.

23. Sábado. 204-161. ◉ *nueva*. El día dura 14h,35'. San Apolinar, obispo.
1812. Muere el célebre cirujano alemán Augusto Richter.

24. Domingo. 205-160. ◉ *nueva*. El día dura 14h,34' Santa Cristina, mártir.
1568. Muere el príncipe D. Carlos de Austria.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Aquel es rico que está bien con Dios.

30.ª Semana. Del 18 al 24.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

31.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 5 m.

Construcción de máquinas Valls Hermanos. (V. el anuncio, pág. 18.)

25. Lunes. 206-159. ● *nueva*. El día dura 14h,32'. *Santiago*, apóstol.
1835. Incendio de conventos y degüello de frailes en Barcelona.

26. Martes. 207-158. ☽ *creciente*. El día dura 14h,30'. Santa Ana.
1882. Estreno de la ópera *Parsifal*, de Wagner, en Bayreuth.

27. Miércoles. 208-157. ☽ *crec*. El día dura 14h,28' San Pantaleón, mártir.
1276. Muere en Játiba el rey D. Jaime I el *Conquistador*.

28. Jueves. 209-156. ☽ *creciente*. El día dura 14h,26'. San Víctor, papa.
1844. Muere en Florencia José Bonaparte, ex-rey de Nápoles y España.

29. Viernes. 210-155. ☽ *crec*. El día dura 14h,24'. Santa Marta, virgen.
1099. Muere en Roma el papa Urbano II.

30. Sábado. 211-154. ☽ *crec*. El día dura 14h,22'. San Abdón, mártir.
1718. Muere Guillermo Penn, fundador de Filadelfia.

31. Domingo. 212-153. ☽ *crec*. El día dura 14h,20'. San Ignacio de Loyola, fundador.
711. Batalla del Guadalete; destrucción del Reino Godo.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Máx.ª	TERMÓM.º Mín.ª	BARÓMETRO

Por mucho que quiera ser, Julio poco ha de llover.

31.ª Semana. Del 25 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 7 de Agosto: *El fariseo y el publicano* (S. Lucas, cap. XVIII, v. 9).
El 14 de Agosto: *Jesús cura á un hombre sordo y mudo* (S. Marcos, cap. VII, v. 31).
El 21 de Agosto: *El buen Samaritano* (S. Lucas, cap. X, v. 25).
El 28 de Agosto: *Jesús cura á diez leprosos* (S. Lucas, cap. XVII, v. 11).

MEMENTO

Dia 1.º Desde esta fecha, y con el descuento á razón de 5 por 100 anual, abonan las Cajas del Banco los cupones é intereses del papel de la Deuda, vencederos en 1.º de octubre. Empieza la segunda temporada de baños en Fuencaliente, que dura hasta el 10 de octubre. Empieza la veda de tórtolas, palomas y codornices hasta el 21 de septiembre.—**2.** Nuestra Señora de los Angeles. Grandes festejos en Getafe y ferias en Cocentaina, Dolores y Estella.—**3 y 4.** Toros y feria en Cartagena. Rebaja de precios en los trenes. —**4 á 7.** Fiestas en Vitoria á Nuestra Señora de la Blanca. Grandes corridas de toros. Trenes especiales en la línea del Norte.—**5.** Ferias en Badajoz y Orihuela.—**6.** Verbena en Madrid á San Cayetano. Fiestas en Silla. Rebaja de precios en las líneas de V.-A.-T. y de Silla á Cullera.—**9.** *Verbena en Madrid á San Lorenzo.*—**10.** San Lorenzo. Grandes fiestas en el Escorial, con rebaja de precios de ida y vuelta en la línea del Norte todos los días festivos durante el verano. Feria en Huesca, Alcañiz, Plasencia y Ballovar. Corrida de toros y feria en Alicante. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—**11.** Feria y corrida de toros en Manzanares. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—**14.** Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Paloma. Feria en Villar del Rey.—**14 al 22.** Ferias y toros en Badajoz. Rebaja de *precios en la antigua línea de Madrid á Badajoz* (hoy M.-Z.-A.).—**14 á 18.** Fiestas y feria de San Roque en Betanzos. Corrida de toros. Rebaja de precios y trenes especiales en la línea del Norte. —**15.** *La Asunción de Nuestra Señora.* Feria de ganados en Lérida.—**15 á 18.** Fiesta de Nuestra Señora de Monserrat en Monforte; trenes especiales por la línea del Norte. —**15 á 20.** Ferias y toros en Ciudad Real. Rebaja de precios en las líneas de Madrid á Badajoz (hoy M.-Z.-A.) y Madrid-Cáceres-Portugal. Ferias y toros en Játiba. Rebaja de precios en la línea de A.-V.-T.—**16.** Romería de San Roque en San Claudio. Trenes especiales. Idem al mismo santo en Toral de los Vados. Trenes especiales.—**18.** Feria en Almendralejo. Toros en Toledo, con motivo de la feria, que dura varios días. Trenes especiales *por la línea de M.-Z.-A. (los días de feria* y el de toros suelen sufrir alguna variación).—**18 á 21.** Ferias en Bilbao. Grandes rebajas de precios para esta feria y días de toros por la línea del Norte.—**20.** Feria en Mogente.—**21.** Feria en Cáceres.—**24.** Feria en Alcalá de Henares, Fraga, Alcántara y Almagro.—**24 á 27.** Feria y toros en Palma del Río. Trenes especiales en los ferrocarriles andaluces y M.-Z.-A.—**24 á 28.** Corridas de toros y fiestas á San Agustín en Avila. Rebaja en los trenes de la línea del Norte.—**25.** *En Alcalá, toros y ferias.* Rebaja de *precios* en la línea de M.-Z.-A.—**28.** Toros en Tarragona con motivo de la fiesta á San Agustín. Rebaja de precios en la línea del Norte.—**29.** Toros y feria en Valdepeñas. Rebaja de precios en los trenes de M.-Z.-A. Feria en Lodosa.—**30.** Fiesta y toros en Segovia. Rebaja de precios en la línea del Norte.—**30 á 2 de septiembre.** Corrida de toros y fiestas á San Ramón en Manresa.—**31.** Feria en Torrelaguna é Illescas.—**31 á 6 de septiembre.** Corrida de toros y fiesta á Nuestra *Señora de la Cinta en Tortosa. Rebaja de precios* en la línea del Norte. En el mes de agosto y días que se fijan oportunamente se celebran ferias y corridas de toros, con rebaja de precios y trenes especiales, en San Sebastián, Gijón y Málaga.

Guia del capitalista.—En los datos que hemos podido recoger no figura ninguna Junta general en este mes ni en septiembre.

Abstinencia de carne en agosto: el día 14.

No hay quien sea del todo inaccesible á la adulación, porque el hombre mismo que manifiesta aborrecer la adulación, en alabarle de esto es adularle con placer suyo.

SHAKESPEARE. (Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE AGOSTO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Dominan en este mes las calenturas gástricas, tomando algunas el carácter nervioso; las inflamaciones de la piel, especialmente las erisipelas, etc. El mal régimen, especialmente en las clases pobres; el abuso de las frutas y las variaciones atmosféricas, que ya empiezan á notarse en este mes, tienen una gran influencia en la producción de los males que hemos dicho. Al enumerar las causas que más comúnmente los producen, se recomiendan los medios de evitar su acción ó de hacerla menos enérgica.

Continuando en este mes el uso de los baños, deben tenerse presentes los consejos que damos en el mes anterior.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En agosto, frío en rostro.*

En los campos.—Acelere el labrador todo lo posible la conclusión de sus tareas de recolección y recoja sus frutos, poniéndolos en estado de conservación, sin olvidar que, pues los gastos son siempre los mismos, poco más ó menos, el tiempo que se gana vale infinitamente más que el pequeño aumento de sacrificios que por ello se pueda hacer.

Concluidas las faenas de la recolección, y supuesto que los rastrojos estuviesen consumidos, se recogen las cañas y demás despojos con el rastrillo, formando montones como de estiércol, que se cubren con el producto de la roza de las hierbas y con tierra, para quemarlos; se sacan á fondo los muladares y se llevan á las tierras en que se hubiesen de invertir, advirtiendo que ganarán mucho cubriéndoles con un buen manto de tierra.

Las viñas requieren guardas, así como también los melonares. Si en el curso del mes lloviese lo suficiente para poner las tierras en sazón, se preparan con una labor menuda, ó de escarificador, los maraojos de centeno, y se siembran los nabos, cubriéndolos con el rastrillo, después de haber pasado el desterronador en las tierras que hubieren estado abonadas y cubiertas de plantas zalladas de primavera.

En casa.—Se recorren todos los tejados, se limpian los patios, albañales, regaderas de desagüe y lugares excusados, si los hubiere; se mondan los pozos y se ahondan, si conviniese; se sacan á fondo los palomares; se blanquean y tienden las cuadras, los establos, pocilgas y gallineros.

Se remueven con frecuencia los granos, con tiempo seco y fresco, pero no lluvioso, para que se refresquen y se limpien del polvo; se atiende á la maduración y oreo de los quesos; se lavan y limpian las tinajas y cubas de las bodegas; se registran los heniles ó amealès, por si se hubiesen recalentado, lo que nunca sucederá si los forrajes se hubiesen guardado en sazón y con las precauciones debidas. Mas si por cualquiera causa se hubieren recalentado, se empezará por comprimirlos, ya cargándolos con piedras, ya comprimiéndolos con cuerdas y poleas, para evitar su combustión espontánea; se irá sacando y tendiendo el heno, separando el que resultase averiado, que sólo sirve para el muladar, y cuando esté remediado el mal, se harán de la manera dicha. Aun cuando no se hubiesen recalentado, se pisotean y recalcan de nuevo, rellenando con paja el vacío que resultase.

Se recoge de nuevo la arena lavada y polvo salitroso de los caminos, para los almacenes y depósitos de conservas de frutos y de verduras frescas. Se aprestan los utensilios de la vendimia, y se aparejan los depósitos de conserva; los quesos deben haber adquirido toda sazón, y pueden venderse, si no se prefiere conservarlos para el otoño é invierno, que valen más, puesto que estarán bien hechos y conservados.

Con los ganados.—Continúan pastando en los rastrojos, sesteando y durmiendo sobre los barbechos, sin más cuidados que procurarles aguas puras, escasas por lo general en este tiempo.

Se ponen en ceba los cerdos que se hayan de matar temprano, advirtiendo que la patata cocida, los despojos de verduras y los frutos azucarados de menos valer, adicionados con salvado fino y cebo económico, á razón de cuatro libras de lo uno y media de lo otro, *ad maximum*, constituyen un pienso de engorde y apetitoso en sumo grado. La cebada convertida en malta, los guisantes remojados con un puñado de sal, de medio á un celemín, supliendo á la mitad de la patata, y algunas bellotas dulces durante el último mes, completan el engorde con mucha economía.

Deben transportarse la pajas y henos sobrantes á las majadas, donde nada sobra, por si viene un invierno desfavorable; y puesto que hubiere abundancia, bien se puede emplear en cebar el ganado viejo ó de menos valor, antes de que por las privaciones y cualidades de la estación pierdan las carnes con que hubieren salido de los rastrojos y de la otoñada.

Pueden castrarse nuevamente las abejas, que durante el otoño proveerán á su sustento para el invierno.

Siguen poniendo las gallinas, aunque poco, pues se acerca la muda; y se proveerá á su sustento con alguna abundancia, para hacerles la muda menos penosa, para que engorde la pollería y vender los que no se hubieren capado, dejando los que convengan para gallos y reemplazando el ganado de más de dos años, á menos de cualidades muy sobresalientes.

En la huerta.—Se siembran nabos, rábanos, escarolas, berzas ordinarias, bretonas y coliflores tardías, para repicar en exposiciones abrigadas. Se continúa regando de tarde, pero en menos abundancia desde el día 15; se escogen los pimientos, tomates y berenjenas que se destinen para guardar, y los pepinos, cebolletas y rocambolas que se quieran confitar; los melones, sandías y calabazas han llegado á sazón, y se guardan entre arena seca y fresca ó entre paja, después de oreados dos ó tres días, los que se quieran consumir durante el otoño. Se cosechan muchísimos árboles frutales, y se pasan y secan varios de los que en esta preparación son muy estimados, como los higos y ciruelas.

Deben sembrarse á fines de mes, en criaderos, algunas simientes, tal como *francesillas, dedaleras, pulsatila, valeriana, hermosilla*, etc.

En este mes florecen las malvas reales, salpiglosis, sicios, verónicas, enredaderas, nicaraguas, algunas margaritas, etc.

En los prados.—Los que se hayan descostrado con objeto de roturarlos, y con cuyos céspedes se hubieren hecho hornillos más ó menos fuertes, según la riqueza del césped, se queman; de cuyo modo queda la tierra preparada para muchas producciones, pero sobre todo para la patata, en cuyo cultivo se consigue extirpar todas las hierbas y raíces vivaces que se hubieren salvado de la quema.

GASTRONOMÍA

Agosto es mucho más pródigo en buena carne sólida que su antecesor julio, y los personas acomodadas se alejan de las grandes poblaciones y se retiran á las aldeas ó á alguna posesión, en la que puedan encontrar caza, tal como los perdigones y lebratos.

Agosto está en el secreto de doce meses completos.

En este mes se conservan en jarabe ó en aguardiente diferentes frutas de la estación, y en vinagre los pepinos grandes y chicos, etc.

Los higos maduran y los melocotones están en su brillo, las moras están en sazón y las uvas de parra adornan los postres.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.

Caza.—Lebratos, gazapos, faisanes, conejos, gallinetas.

Aves de corral.—Pichones, pollos de pavo, de ganso, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Rayas, bacalao, lenguados, atún.

Pescados de agua dulce.—Carpas, sollos, anguilas.

Mariscos.—Langosta y cangrejos.

Legumbres.—Judías verdes y secas, coliflores, alcachofas, apio, setas, ensaladas, zanahorias, patatas.

Frutas.—Melocotones, ciruelas, uvas, higos, moras, melones.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Sopa juliana con huevos escalfados. Rodaballo en caldo corto. Mollejas de ternera á la financiera. Pierna de carnero asada. Judías verdes con manteca negra. Ensalada. Torrijas de harina de maíz, uvas, higos, moras, ciruelas.

2.ª Comida.—Sopa de arroz. Raya á la casera. Faisán relleno. Fricandó con acederas. Alcachofas con salsa blanca. Tortilla al ron. Melón, peras, higos.

3.ª Comida.—Sopa de puré de judías encarnadas. Tencas al *gratín*. Lomo de vaca al asador. Guisantes á la inglesa. Gazpacho. Helado de frutas, uvas, melocotones.

4.ª Comida.—Sopa de patatas y puerros. Carpa á la alemana. Bocadillos de ave. Ternera asada. Calabacines rellenos. Melón helado, uvas, peras, manzanas.

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Pastel caliente de filetes de lenguados á la campesina.—Preparar un picado de pescado, agregándole setas crudas y picadas y un poco de Cayena. Untar una fuente de porcelana honda y que resista á la lumbre con manteca derretida. Se echa un poco de picado, se colocan los filetes de lenguados y unas almejas; se cubre con lo que queda del picado y encima se coloca una hoja de pasta de hojaldre, se pone á dorar en el horno durante media hora y se sirve en la misma fuente.

Pastel de conejo.—Se toman las patas y el lomo, que son los mejores pedazos del conejo, y se deshuesan; se pica bien ternera y jamón crudo; se guarnece el fondo de una terrina con lonchas de tocino crudo, se echa encima un poco de picadillo, después unos pedazos de conejo, otra vez picadillo y conejo hasta acabar de colocar todas las carnes; en el centro se echarán otras dos lonchas de tocino. Se pone la terrina á cocer *muy despacio* en el horno, próximamente una hora; cuando esté todo cocido, se escurre el jugo y se deja enfriar. Se cuecen los huesos de conejo aparte, se sazonan y se hace un jugo espeso que se echa una vez colado sobre la terrina, de manera que forme una jalea.

Pastel de rodaballo.—Se limpia el pescado, se deja cocer á medias, se sazona y se le echa hierbas finas; se pone en la pasta con manteca fresca, yemas de huevos duros y cebollas picadas; se cierra la pasta y se pone al horno.

Pastel relleno de dulce.—Se preparan dos pasteles de pasta de hojaldre, se rellenan de dulce de ciruela y se adaptan uno sobre otro los dos pasteles.

Se dora con una yema de huevo y se pone al horno; se espolvorea con azúcar, se retira y se sirve.

Pastel de sémola.—Se azucara un litro de leche, se agrega cáscara de limón y un grano de sal; al momento de cocer se echa la sémola (225 gramos), se añade un puñadito de azúcar, se quita del fuego y se echa en otra cacerola; se mezclan tres huevos enteros, se quita la cáscara de limón y se echa en un molde con manteca; se pone tres cuartos de hora en el horno á fuego lento.

Pasteles á la financiera.—Pónganse en agua tibia durante media hora unas crestas y riñones de gallo; escáldense éstos y pónganse á escurrir; se despellejan las crestas y se echan en agua fría para que queden blancas.

Por separado se echan en una cacerola 250 gramos de grasa de riñón de vaca cortada en trocitos; se agregan zanahorias, cebollas, un clavo, una hoja de laurel y perejil, y cuando esta salsa está bien pasada se adiciona un poco de harina, sal y agua y se ponen á cocer las crestas en esta salsa; teniendo los pasteles calientes, se colocan en ellos los riñones y las crestas con trufas si se quiere, y se echa la salsa primeramente ligada con dos yemas de huevo y perejil muy menudo.

Pastelillos de crema.—Se prepara la pasta calentando medio cuartillo de agua con sal, dos cucharadas de azúcar molida, 75 gramos de manteca y un poco de cáscara de limón. Al primer hervor se retira y se añaden 125 gramos de harina; se menea bien para que la pasta quede bien lisa, se cuece á fuego lento hasta que esté espesa, se mezclan cuatro huevos enteros uno tras otro y se quita la cáscara de limón. Se toma la masa por cucharadas, que se colocan sobre una placa, se espolvorean con azúcar y se meten veinte minutos en el horno; luego se dejan enfriar y se guarnecen con crema batida.

Pastelillos de manzanas.—Se untan interiormente los moldes de pastelillos con pasta azu-

carada. Se llenan luego con mermelada de manzanas espesa, se cortan los bordes de la pasta, se espolvorean con azúcar y se cuecen á fuego moderado. Al servirlos se sacan de los moldes y se rocían con una capa delgada de mermelada de albaricoques.

Pata de cerdo rebozada.—Después que esté bien cocida se deshuesa, se corta en trozos y se reboza en huevo. Luego se fríe en manteca de cerdo y se sirve en el acto.

Patatas á la Baringole.—Tómense patatas de tamaño de nueces; pélense y pónganse á cocer en caldo de carne ó de vigilia con agua, un poco de aceite, sal, pimienta, raíces, algunas cebollas y perejil en rama; cuando estén cocidas se escurren del caldo y se fríen en el aceite hasta que tomen buen color; sírvanse con salsa de aceite, vinagre, sal y pimienta.

Patatas á la crema.—Después de cocidas, peladas y cortadas en ruedas, se pone en una cacerola un pedazo de manteca de vacas amasado con harina; se deslíe con nata, se sazona con sal y pimienta y se menea esta salsa; cuando esté próxima á cocer se echan las patatas, se saltean y sirven bien calientes con la salsa, que deberá estar bastante espesa.

Patatas á la duquesa.—Pélense y córtense en pedazos, que se deberán haber cocido en agua de sal con un manojo de ajedrea; pónganse en una cacerola con algunas cucharadas de salsa cortada espesa; deslíanse en ella yemas de huevo, y se sala ligeramente; se añade luego un buen pedazo de manteca de vacas, y se liga finalmente todo, meneándolo con rapidez; se sirve bien caliente.

Patatas á la mayordoma.—Una vez cocidas las patatas se parten en ruedas; en una cazuela se echa manteca de vacas y perejil picado, y cuando empieza á derretirse la manteca se ponen las patatas y se voltean; esta operación debe hacerse lo último, para poder servir las patatas en seguida.

Patatas cocidas al vapor.—Se ponen las patatas á cocer enteras en una olla de barro ó cobre, en la que se echa un poco de agua (que no las cubra), y sobre la tapadera se pone un lienzo para evitar la evaporación. De este modo son mucho más suaves y gustosas que cocidas de otro, y más apetitosas.

Patatas en ensalada.—Se pelan y cuecen enteras en agua con cebolla y sal, y cuando están cocidas, pero no deshechas, se sacan con cuidado una á una y se ponen en un plato para que se enfríen; después se las corta en trozos grandes y se las va poniendo en la fuente donde se han de servir; luego se aderezan con aceite ó manteca derretida, un polvo de pimienta, sal en grano y un poco de vinagre, y se sirven.

Patatas en pastel.—Se asan las patatas sobre la ceniza, se pelan y reducen á masa. Se deslíe ésta en seis yemas de huevo por 400 gramos de masa y 100 de azúcar en polvo. Se amasa todo junto; se echa en seguida la cáscara de un limón rallada, su zumo y claras de huevo; hecho esto, se pone en una tartera untada de manteca de vacas, se le hace formar la corteza y tomar color bajo el horno y se sirve.

Patatas fritas.—Pélense las patatas crudas, córtense en rajas delgadas ó por cuarterones largos, rebócense en huevo y harina y fríanse en aceite ó manteca de cerdo muy caliente; antes de servirlas se espolvorean con sal gorda machacada. Debe emplearse con preferencia la harina de patatas.

Patatas sopladas.—Mondadas y cortadas en el sentido longitudinal, en rajas de medio centímetro de espesor, se cuecen en una fritura abundante hasta que falte una cuarta parte del tiempo preciso para que queden pasadas; se retiran y se ponen á enfriar; durante este tiempo se calienta bien la fritura, para echar en ella nuevamente las patatas; se revuelven y agitan éstas sin cesar hasta que resulten de buen color, se sacan, se salan y se sirven.

Pavo en aceitunas.—Después de bien preparado y arreglado el pavo, se le dan unas vueltas en una cacerola con pedazos de tocino, para rehogarlo; se añaden luego 200 gramos de aceitunas, á las cuales se habrá quitado el hueso (deben escogerse aceitunas sevillanas gordas), y se dejan unos cuantos minutos. Se sirve el pavo rodeado de las aceitunas.

Pecho de carnero asado.—Córtese en pedazos largos, cuadrados; pónganse en una cacerola pedazos de tocino, añadiendo lonjas de jamón, los pedazos de pecho por encima, cubriéndolos con tocino; además dos zanahorias cortadas en rodajas, tres ó cuatro cebollas también cortadas, laurel, tomillo y una buena cucharada de caldo; se deja hervir lentamente unas tres horas, con fuego por encima y por debajo; se escurre y se coloca en la fuente con algunas espinacas, acederas ó achicorias en medio.

Pepinos á la crema.—Se pelan los pepinos; se cortan y se ponen en agua hirviendo con sal; cuando se ponen tiernos se vuelven á meter en agua fría, se escurren y se preparan con una salsa á la crema.

Perdices estofadas.—Se quitan las plumas y se limpian una ó dos perdices, que se rehogan en la sartén, y se ponen en una olla, añadiendo tocino frito cortado en pedacitos cuadrados, cebolla picada gruesa en abundancia, los ajos machacados, especias de toda clase, manteca y vino blanco y seco. Así se ponen á cocer á fuego lento, y encima de la olla una cazuelita con agua sobre un papel de estraza; una vez bien cocido, se sirve.

Perdices rellenas.—Se hace un picado ó un relleno con el hígado de las perdices, tocino raspado, sal, perejil y cebollas picadas. Este relleno se mete en el cuerpo de la perdiz y cuézase; en seguida se vuelven las patas sobre el pecho, se rehoga en la cacerola con manteca y después se pone á asar en el asador. Se sirve con jugo claro ó zumo de limón ó naranja.

Pescadillas á la milanesa.—Se les quitan las tripas, dejándolas los hígados; se rebozan y se rellenan con harina; se les echa sal y pimienta y se empapan en huevo batido, pan rallado y otra vez huevo.

Se fríen y se sirven con una salsa de tomate muy espesa.

(Sigue pág. 149.)

En agosto, uvas y mosto.

(1898) AGOSTO (8.º mes), 31 días.

32.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 8 m. }

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

1. Lunes. 213-152. ☽ *creciente*. El día dura 14h,18'.
San Pedro Advincula.
1589. Asesinato de Enrique III de Francia por Santiago Clement.

2. Martes. 214-151. ☺ *llena*. El día dura 14h,17'.
Nuestra Señora de los Angeles.
1830. Abdicación del rey de Francia Carlos X.

3. Miércoles. 215-150. ☺ *llena*. El día dura 14h,15'.
La Invención de San Esteban.
1823. Nace en Madrid el maestro compositor F. Asenjo Barbieri.

4. Jueves. 216-149. ☺ *llena*. El día dura 14h,13'.
Santo Domingo de Guzmán.
1704. Los ingleses se apoderan de Gibraltar.

5. Viernes. 217-148. ☺ *llena*. El día dura 14h,11'.
Nuestra Señora de las Nieves.
1796. Batalla de Castiglione, ganada por Bonaparte á los austriacos.

6. Sábado. 218-147. ☺ *llena*. El día dura 14h,9'.
La Transfiguración del Señor.
1844. Bombardeo de Tánger por los franceses.

7. Domingo. 219-146. ☺ *llena*. El día dura 14h,6'.
S. Cayetano, fundador.
1161. Muere el conde de Barcelona Ramón Berenguer, el *Santo*.

No se hizo la miel para la boca del asno.

32.ª Semana. Del 1 al 7.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

33.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 9 m. }

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termómetro Máx.ª	Termómetro Mín.ª	Barómetro

8. Lunes. 220-145. ☾ *llena*. El día dura 13h,4'.
San Ciriaco, mártir.
1823. Ordenanza de Andújar, dada por el duque de Angulema.

9. Martes. 221-144. ☾ *meng*. El día dura 14h,2'.
San Román, mártir.
1002. Muere en Medinaceli el caudillo Almanzor.

10. Miércoles. 222-143. ☾ *meng*. El día dura 14h,0'.
San Lorenzo, mártir.
1557. Batalla de San Quintín.

11. Jueves. 223-142. ☾ *meng*. El día dura 13h,57'.
Santa Susana, virgen y mártir.
1801. Muere el célebre fabulista Félix María Samaniego.

12. Viernes. 224-141. ☾ *meng*. El día dura 13h,55'.
Santa Clara, virgen.
1848. Muere Jorge Stephenson, inventor de la locomotora.

13. Sábado. 225-140. ☾ *meng*. El día dura 13h,53'.
San Hipólito, mártir.
1521. Ríndese a Hernán Cortés la ciudad de Méjico.

14. Domingo. 226-139. ☾ *meng*. El día dura 13h,50'.
San Eusebio, presbítero.
1742. Nace en Cesena el papa Pío VII (Bernabé Chiaramonti).

La misa dígala el cura.

33.ª Semana. Del 8 al 14.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total...				

(1898) AGOSTO (8.° mes), 31 días.

34.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

15. Lunes. 227-138. ☾ *meng.* El día dura 13h,48'.
La Asunción de Nuestra Señora.
1761. Pacto de familia entre los cuatro soberanos de la Casa de Borbón.

16. Martes. 228-137. ☾ *meng.* El día dura 13h,46'.
San Roque, confesor.
1808. Levanta Duhesme el segundo sitio de Gerona.

17. Miércoles. 229-136. ● *nueva.* El día dura 13h,43'.
San Pablo y Santa Juliana, mártires.
1585. Ríndese Amberes á los españoles.

18. Jueves. 230-135. ● *nueva.* El día dura 13h,41'.
San Agapito, mártir.
1503. Muere el papa Alejandro VI (Rodrigo Borgia).

19. Viernes. 231-134. ● *nueva.* El día dura 13h,38'.
San Luis, obispo.
1825. *Ejecución de Juan Martín, el Empecinado, en Roa.*

20. Sábado. 232-133. ● *nueva.* El día dura 13h,36'.
San Bernardo, abad.
1672. Incendio de la Plaza Mayor de Madrid.

21. Domingo. 233-132. ● *nueva.* El día dura 13h,34'.
San Joaquín, padre de Ntra. Sra.
1165. Nace Felipe Augusto, rey de Francia.

A moro muerto gran lanzada.

34.ª Semana. Del 15 al 21.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

35.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 11 m. }

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

22. Lunes. 234-131. ● *nueva*. El día dura 13h,31'.
San Sinforiano, mártir.
1872. Muere el distinguido literato Antonio Ferrer del Río.

23. Martes. 235-130. ● *nueva*. El día dura 13h,29'.
San Felipe Benicio, confesor.
1754. Nace en Versalles Luis XIV, rey de Francia.

24. Miércoles. 236-129. ☽ *crec*. El día dura 13h,26'.
San Bartolomé, apóstol.
410. Toma y saqueo de Roma por Alarico, rey de los Visigodos.

25. Jueves. 237-128. ☽ *creciente*. El día dura 13h,24'.
San Luis, rey.
1830. Nace el célebre autor dramático Luis de Eguilaz.

26. Viernes. 238-127. ☽ *crec*. El día dura 13h,21'.
San Ceferino, papa.
1648. Jornada de las barricadas; principio de la Fronda.

27. Sábado. 239-126. ☽ *crec*. El día dura 13h,18'.
San José de Calasanz, fundador.
1635. Muere el *Fénix de los Ingenios* Frey Lope de Vega Carpio.

28. Domingo. 240-125. ☽ *crec*. El día dura 13h,16'.
San Agustín, obispo y doctor.
1810. Nace en Vich el filósofo católico presbítero Jaime Balmes.

Por agosto, ni vino ni mosto.

35.ª Semana. Del 22 al 28.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

36.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 2 m.

29. Lunes. 241-124. ☽ *creciente.* El día dura 13h,17'. La Degollación de San Juan Bautista.
1362. Entrada triunfal de D. Pedro I de Castilla en Calatayud.

30. Martes. 242-123. ☽ *creciente.* El día dura 13h,11'. Santa Rosa de Lima, *virgen.*
1181. Muere el papa Alejandro III (Rolando Bandinelli).

31. Miércoles. 243-122. 🌕 *llena.* El día dura 13h,8'. San Ramón Nonnato, confesor.
1823. Toma del Trocadero por los franceses.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO

La sed.

Hacen mal los que beben agua con hielo, porque éste contiene con suma frecuencia microbios patógenos, y es mucho mejor contentarse con refrescar el agua, rodeando exteriormente de hielo el jarro; además, las bebidas muy frías producen una transpiración también muy enérgica y hasta ciertas alteraciones en la circulación, á veces peligrosas; por otra parte, la sensación de sed vuelve en seguida que se han absorbido los líquidos muy fríos.

El *agua á la temperatura de 12 grados* es suficientemente fresca, y la de los pozos sólo tiene 10, de manera que parece helada.

Por último, como bebidas *refrescantes* es preferible elegir los líquidos acidulados ó amargos; por ejemplo, una decocción de café con licores *alcoholizados, cervezas, vinos, etc.* Mas lo importante en todo esto es reducir al *minimum* el líquido absorbido, beber muy poco y á menudo, por *medio de sorbos* repetidos y *con intervalos* tan largos como sea posible.

Los diamantes más gruesos del mundo.

NOMBRES DE LOS DIAMANTES	POSEEDORES	EN QUILATES Brt.	EN QUILATES Desp. de la t.	EN GR.	NOMBRES DE LOS DIAMANTES	POSEEDORES	EN QUILATES Brt.	EN QUILATES Desp. de la t.	EN GR.
Braganza. . .	Rey de Portugal. .	1680	367	76	Shah.	Czar.		86	18
Estrella del S.	Radjah de Borneo.		254	52	Pigott.	»		82,5	17
Orloff.	Czar.		194	39	Nassac. . . .	Lord Westminster.		78	16
Florentina. . .	Emperador de Aus-				Azul.	»	112	67	14
	tria.		139,5	29	Sancy.	Czar.		53	11
	Rey de Portugal. .		138,5	29	Dudley.	Conde de Dudley.	88	44,5	9
Pitt.	Emp. de Alemania.	410	137	28	Pacha de Egip-				
Kohinhor. . . .	Reina de Inglaterra	794	103	22	to.	Kedive.		40	8

36.ª Semana. Del 29 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
	Total.	......	.....	......	.....

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Pescadillas á la parrilla.—Se les hace unas ligeras incisiones, y se escabechan con aceite, perejil, *cebollino*, *chalotas picadas*, sal y pimienta.

Se ponen en la parrilla á un fuego fuerte, rociándolas con el resto del escabeche.

Cuando están en punto se sirven con salsa blanca de alcaparras.

Pescadillas al «gratin».—Vácíense, ráspense, lávense y enjúguense. Háganseles unas incisiones y sazónense con sal. Untese de manteca una cacerola *plana*, echándole un fondo de cebolla, setas y perejil picados, y unas cucharadas de jugo concentrado frío. Agréguense las pescadillas, cubriéndolas también de cebolla, setas y perejil picados, y luego con miga de pan rallada. Sazónese con sal, rocíese con manteca y mójese con un poco de vino blanco. Hágase hervir y cocer quince minutos al *horno ó entre dos fuegos*. Sírvanse calientes.

Pescadillas fritas.—Límpiense bien cuatro ó cinco pescadillas, quitándoles las tripas, dejándoles el hígado, y déseles cuatro ó cinco ligeros cortes en cada lado: hecho esto, se rebozan con harina, se fríen sobre fuego vivo y se sirven encima de una servilleta doblada y adornada de perejil en rama, espolvoreándolas con sal.

Pepitoria de gallina.—Se corta una gallina bien limpia en trozos y se escaldan tres minu*tos en agua hirviendo*; *escúrranse y pónganse* en una cacerola con manteca, perejil en rama y cebollas pequeñas; rehóguese el todo, añádase una cucharada de harina y mójese con caldo; se sazona con sal y pimienta; hágase cocer, y después retírense los cuartos de gallina; redúzcase la salsa, que se cuela, líguese con yemas de huevo sin que hierva y échese sobre los pedazos de gallina con zumo de limón.

Pichones á la crapodina.—Se limpian los pichones, se abren por la mitad, se meten las patas dentro del pellejo, se aplastan un poco, se envuelven en pan rallado y se tuestan á fuego moderado hasta que estén dorados; se sirven con jugo agrio ó salsa tártara.

Pichones asados.—Se fríe un poco de manteca, y en ella se revuelven los pichones; luego se les echa un poco de harina desleída con vinagre, y se deja todo hasta que los pichones estén bien dorados; añádase después un cacillo de caldo del puchero, dejándolo á fuego lento hasta que quede esta salsa reducida á la mitad.

(Sigue pág. 164.)

La que por San Bartolomé no vela, nunca hace buena tela.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 de Septiembre: *Ninguno puede servir á dos señores* (S. Mateo, cap. VI, v. 24).
El 11 de Septiembre: *Jesús resucita al hijo de la viuda de Naim* (S. Lucas, cap. VII, v. 11).
El 18 de Septiembre: *Jesús cura á un hombre hidrópico en día del sábado* (S. Lucas, cap. XIV, v. 1).
El 25 de Septiembre: *El mandamiento principal de la Ley* (S. Mateo, cap. XXII, v. 35).

MEMENTO

Día 1.º Sorteo en el Banco de España de los títulos de la Deuda. Empieza la segunda temporada en los balnearios siguientes: Alhama de Granada, hasta el 31 de octubre; Alhama de Murcia, ídem íd.; Archena, hasta el 30 de noviembre; Marmolejo, hasta el 31 de octubre. Ferias en Soria, Logroño, Alagón, Molina de Alcaraz, Calasparra, Vitoria y Jerez de los Caballeros. Grandes ferias en Murcia, corridas de toros, certámenes, carreras, etc., desde el 1 al 15. Los días de toros facilita trenes especiales la línea de Madrid, Zaragoza y Alicante con las combinadas. Peregrinación de Sabadell al Monasterio de Monserrat; trenes baratos por la línea de Barcelona. Grandes fiestas; corridas de toros en Puig; trenes baratos de Valencia á Tarragona.—**1.º al 6.** Fiestas de San Antolín en Palencia; feria y corridas de toros; trenes baratos por la línea del Norte.—**2.** Ferias en Valderrobles y Aspe.—**2 y 3.** En Pozuelo, trenes baratos por la línea del Norte. —**2 al 5.** Ferias y toros en Granollers. Trenes baratos en las líneas de Cataluña.—**3 y siguientes.** Ferias y toros en Villarrobledo. Trenes baratos por la línea de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**3 y 4.** Toros y ferias en Cartagena. Rebaja de trenes. —**4, 5 y 6.** Ferias y toros en Aranjuez. Trenes especiales por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros en Linares. Rebaja de precios en las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante y Andaluces.—**4 al 9.** Feria y toros en Cuenca. Trenes especiales por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros en Aranda de Duero. Trenes especiales por las compañías respectivas.—**6 y 7.** Feria en Don Benito.— **7.** Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Buena Dicha.—**7 al 10.** Danse órdenes sagradas (témpora).—**7 al 15.** Grandes fiestas en Ibi. Toros, moros y cristianos, etc., etc.—**8.** *Nacimiento de Nuestra Señora.* Festejos populares en todas las poblaciones.—**9 y 10.** Toros en Albacete con motivo de las ferias, que celebran en los primeros días del mes. Trenes baratos por las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**10 y siguientes.** Grandes fiestas y corridas de toros en Alicante. Trenes económicos por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante y combinas. — **11.** Cumpleaños de S. A. R. la Princesa de Asturias. —**13.** El Dulce Nombre de María. A mediados de este mes, en los días y en las condiciones que se fijan con oportunidad, hay rebaja de precios y trenes especiales por las líneas del Norte, Madrid-Zaragoza-Alicante, Valencia-Alicante-Tarragona, Andaluces, Valencia á Tarragona, Barcelona, etcétera, para asistir á las ferias y corridas de toros que se verifican, entre otras muchas poblaciones, en las siguientes: Briviesca, Ripoll, Rentería (romería al Santo Cristo), Torrelavega (Nuestra Señora del Milagro), Burgo de Osma, Tarrasa, Caldas de Malavella, Hellín, Caravaca, etc. Se celebran también ferias de menos importancia en los puntos siguientes: Guadalajara, Alpera, Albarracín, Orihuela, Níjar, Ateca, Atienza, Yecla, Jadraque, Talavera, Ayerbe, Teruel, Chelva, Carrión, Moratalla, Mula, Llerena, Fregenal y otras muchas, todas ellas comprendidas en los días del 13 al 23 de septiembre.—**14.** La Exaltación de la Santísima Cruz. En Madrid empiezan á cerrarse los portales á las diez de la noche. Mercado de ganados en Lérida.—**21.** San Mateo. Ferias en Madrid, de ninguna importancia é impropias de la capital de España. También celebran ferias en San Mateo, con grandes festejos y corridas de toros, carreras de caballos, velocípedos y ferias de ganados en los días que varían del 18 al 24, en las siguientes poblaciones: Sevilla, Oviedo, Logroño y Reinosa, para las cuales establecen rebaja de precios las líneas de las Compañías del Norte, Madrid-Zaragoza-Alicante, Andaluces, etcétera, etc. Se levanta la veda.—**24.** Nuestra Señora de las Mercedes, patrona de Barcelona. Ferias, carreras de caballos, corridas de toros, etcétera, etc.; trenes baratos y especiales en las líneas de Barcelona. Días de S. A. R. la Princesa de Asturias.—**26.** Feria en Ondara.—**28.** Feria en Castellón de la Plana y Egea de los Caballeros. —**29.** San Miguel. Romería á los santuarios de Basauri, en Arrigorriaga; trenes especiales por la línea del Norte, y á su santuario de Liria; trenes especiales en la línea de Valencia á Liria.— **31.** Feria en Calamocha. En el mes presente tienen lugar las corridas de toros en San Sebastián, para las cuales establece trenes especiales la línea del Norte. En Madrid, carreras de velocípedos los días que se designan oportunamente, y continúa el abono de las corridas de toros, dando principio la segunda temporada en uno de los primeros domingos del mes.

Guía del capitalista: Véase la nota del fin de agosto.

Días de abstinencia de carne en este mes, no hay ninguno.

Cuántos hombres no harían cosa ninguna grave y seria en su vida si alguna vez no se muriesen, y al morirse no realizaran el único acto de la vida que no puede nunca tomarse á broma.

EMILIO CASTELAR.
(Extractado de *El Libro de Oro.*)

Septiembre, el que no tenga ropa que tiemble.

CONSEJOS PARA EL MES DE SEPTIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los cambios atmosféricos, más violentos y frecuentes en este mes que en el anterior, dan lugar á irritaciones de forma catarral en los ojos, en la garganta, etc., á toses, á erisipelas, reumas y diarreas. Las personas valetudinarias deben aumentar en este mes las precauciones que prescribe su estado.

Es preciso no descuidar el abrigo, y no cometer errores en el régimen abusando de las frutas y otras cosas que pudieran dar margen á diarreas de mal carácter y aun á disenterías.

Los reumáticos y gotosos, y los que hayan padecido ó padezcan tercianas, deben sobre todo no omitir las precauciones enunciadas. Los reumáticos y gotosos hallarán en el abrigo interior, en la sobriedad, en la privación de los estimulantes y en el ejercicio bien dirigido, el mejor remedio, el específico más seguro contra sus achaques.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En este mes los melones se guardan en los rincones.*

Con los ganados.—Se preparan las piaras de cerdos que hayan de ir á la montanera, y continúan los restantes recorriendo los rastrojos y beneficiando los barbechos. Se destetan los terneros, muletas y potros que hubiesen llegado á los seis meses, si no se quiere aguardar al mes siguiente, al tiempo de meter todos los ganados en los pastizales para aprovechar la otoñada. A falta de esto, se los entretiene con el producto de los prados artificiales y las hojas de las alamedas.

En los prados.—Se continúa regando mientras dura el buen tiempo, á fin de procurar una abundante otoñada, para que los ganados entren bien repuestos en el invierno.

En las huertas.—Se riega poco; se repican las verduras de invierno en las exposiciones abrigadas, y de modo que se las pueda cubrir; se aporcan los apios, cardos y escarolas; se cosechan los bulbos y tubérculos tardíos, el maíz y otras siembras de primavera y verano, y se levantan los melonares, los pimientos, tomates y berenjenas.

En este mes, en los viveros, se aminorarán los riegos, en razón á conservarse mucho más la humedad; á primeros de mes podrá continuarse injertando al dormir aquellos patrones que por su mucha fuerza de vegetación se hayan dejado en el mes anterior. También podrán aflojarse las ligaduras de los injertos del mes anterior que vayan formando repulgo, cuidando no dejarlos sin esta protección y abrigo.

En el campo.—Se continúan las labores y acarreos del mes anterior, y si hubiese llovido se da una vuelta á los barbechos con el extirpador, y muy principalmente á las tierras que hubieren sido beneficiadas con el ganado. Se aprovechan las ocasiones de sembrar los maraojos ó erreñales de centeno y cebada, principalmente sobre los prados que se hubiesen roturado y quemado, porque en ellos habrá un recurso abundantísimo y sano, durante el invierno, para los animales que más lo necesiten ó hayan de hacerse valer.

Se apareja todo para la vendimia, se limpian los lagares, etc.

Se injertan los árboles de escudete ú ojo al dormir, y se riegan los prados artificiales con toda la abundancia posible, y aun los naturales en que hubiese proporción.

En casa.—Se hacen los depósitos de conserva; se ponen en ellos muchas frutas y verduras, y se empiezan á vender los huevos conservados, advirtiendo que en los meses siguientes es cuando alcanzan sus mayores precios. Con tiempo seco y fresco se traspalan los granos todos; se preparan los establos y cuadras, poniéndoles cama abundante, que se riega prolijamente con lechada de cal y una fuerte solución de sulfato de hierro.

GASTRONOMÍA

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Conejos, liebres, faisanes, perdices y pajarillos.

Aves de corral.—Pavo, ganso, pato, gallina y pichones.

Pescados de mar.—Salmón, rayas, merluza, lenguados.

Pescados de agua dulce.—Carpa, sollos, lubinas y barbos.

Mariscos.—Ostras y langostas.

Legumbres.—Judías verdes y secas, berzas, apio, cardos, nabos, zanahorias y patatas.

Frutas.—Melocotones, ciruelas, manzanas, grosellas, membrillos, uvas y nueces.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Sopa de macarrones. Rodaballo en caldo corto. Perdices estofadas. Solomillo de vaca. Judías verdes á la *maître d'hôtel*. Pastelillos de crema. Manzanas, uvas, ciruelas.

2.ª Comida.—Sopa de fideos. Salmonetes fritos. Liebre á la casera. Pecho de carnero asado. Cardos á la española. Ensalada. Flan de leche. Melón, manzanas, uvas, nueces.

3.ª Comida.—Sopa de puré de patatas. Merluza frita. Pichones á la *crapodina*. Solomillo asado. Nabos glaseados. Ensalada. Soplillo de chocolate. Compota de membrillos y manzanas. Avellanas, nueces, piñones, uvas.

4.ª Comida.—Sopa de leche. Lamprea á la marinera. Capón mechado. Zanahorias con nata. Ensalada. Crema batida. Queso, uvas, manzanas, peras.

Septiembre; en fin del mes, el calor vuelve otra vez.

TABLA PERPETUA para saber el día de la semana con que principia un mes.

DOMINICALES	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
A	*Enero, Octubre.*	Mayo.	Agosto.	Noviembre, Febrero, Marzo.	Junio.	Septiembre, Diciembre.	Abril, Julio.
B	*Mayo*	Agosto.	Novbre. Febrero. Marzo.	Junio.	Septbre. Dicbre.	Abril, Julio.	Enero, Octubre.
C	*Agosto.*	Noviembre, Febrero, Marzo.	Junio.	Septiembre, Diciembre.	Abril, Julio.	Enero, Octubre.	Mayo.
D	*Noviembre, Febrero, Marzo.*	Junio.	Septbre. Dicbre.	Abril, Julio.	Enero, Octubre.	Mayo.	Agosto.
E	*Junio.*	Septiembre, Diciembre.	Abril, Julio.	Enero, Octubre.	Mayo.	Agosto.	Noviembre, Febrero, Marzo.
F	*Septiembre, Diciembre.*	Abril, Julio.	Enero, Octubre.	Mayo.	Agosto.	Noviembre, Febrero, Marzo.	Junio.
G	*Abril, Julio.*	Enero, Octubre.	Mayo.	Agosto.	Novbre. Febrero. Marzo.	Junio.	Septiembre, Diciembre.

(1898) SEPTIEMBRE (9.º mes), 30 días.

36.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 7 m.

MAQUINARIA ELÉCTRICA É HIDRÁULICA. (V. anuncio, pág. 6.)

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

1. Jueves.

244-121. ☾ *llena.* El día dura 13h,6'.
San Gil, abad.
1837. Traslación de la Universidad de Cervera á Barcelona.

2. Viernes.

245-120. ☾ *llena.* El día dura 13h,3'.
San Antolín, mártir.
1730. Abdicación del rey de Cerdeña Víctor Amadeo II.

3. Sábado.

246-119. ☾ *llena.* El día dura 13h,1'.
San Ladislao, rey.
1658. Muere Oliverio Cromwell, protector de Inglaterra.

4. Domingo.

247-118. ☾ *llena.* El día dura 12h,59'.
Santa Cándida, virgen.
1725. Casamiento de Luis XV de Francia con María Leczinska.

Por septiembre, cosecha y no siembres.

EXPLICACIÓN DE LA TABLA PERPETUA

La primera línea vertical de la *izquierda contiene* la serie de las siete letras dominicales, y la primera línea horizontal de la parte superior contiene la *serie de los días* de la semana.

Para saber, pues, el día con que principia un mes de un año dado, se busca en la primera línea vertical de la izquierda la letra dominical correspondiente al año propuesto, y recorriendo la línea horizontal en cuyo extremo izquierdo se encuentra la letra dominical, se busca el mes de que se trata, y en la primera línea horizontal que contiene los días de la semana se ve el que coincide con el mes *de que se trata, y este día será el primero de dicho* mes. En otros términos, el ángulo recto formado por la línea horizontal y por la vertical contiene: *en el vértice, el mes; en el extremo del lado horizontal*, la letra dominical, y en el extremo del lado vertical, el día de la semana con que principia el mes.

Para averiguar la letra dominical que corresponde á un año cualquiera, búsquese el ciclo solar del año propuesto y véase en la tabla que sigue la letra correspondiente: esa letra será la dominical.

1	E D	5	G F	9	B A	13	D C	17	F E	21	A G	25	C B
2	C	6	E	10	G	14	B	18	D	22	F	26	A
3	B	7	D	11	F	15	A	19	C	23	E	27	G
4	A	8	C	12	E	16	G	20	B	24	D	28	F

El ciclo solar se calcula así: al año propuesto se agregan nueve unidades, el producto se divide por 28 y el residuo será el ciclo solar. —B. H. BUITRAGO.

(1898) SEPTIEMBRE (9.º mes), 30 días.

36.ª Semana. Del 1 al 4.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total. . . .	....	....	....	....

En septiembre, los melones, se guardan en los rincones.

37.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

5. Lunes. 248-117. ☾ *llena.* El día dura 12h,56'.
San Lorenzo Justiniano, obispo.
1585. *Nace el cardenal de Richelieu.*

6. Martes. 249-116. ☾ *llena.* El día dura 12h,54'.
San Eugenio, mártir.
1808. Muere el historiador francés Luis Pedro Anquetil.

7. Miércoles. 250-115. ☾ *meng.* El día dura 12h,51'.
Santa Regina, virgen.
1312. Muere el rey D. Fernando IV el *Emplazado.*

8. Jueves. 251-114. ☾ *meng.* El día dura 12h,48'.
La Natividad de Nuestra Señora.
1645. Muere el famoso escritor y poeta Francisco de Quevedo.

9. Viernes. 252-113. ☾ *meng.* El día dura 12h,46'.
San Gorgonio, mártir.
1561. Coloquio de Poissy entre católicos y protestantes.

10. Sábado. 253-112. ☾ *meng.* El día dura 12h,43'.
San Nicolás de Tolentino.
1419. Asesinato de Juan Sin Miedo en el Puente de Montereau.

11. Domingo. 254-111. ☾ *meng.* El día dura 12h,40'.
El dulce Nombre de María.
1714. Asalto de Barcelona por el ejército de Felipe V.

Quien no tuviere que hacer, arme navío ó tome mujer.

37.ª Semana. Del 5 al 11.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

38.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 12 m.

 (V. el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

12. Lunes. 255-110. ☾ *meng.* El día dura 12h,38'.
San Leoncio y compañeros mártires.
1494. Nace el rey Francisco I de Francia.

13. Martes. 256-109. ☾ *meng.* El día dura 12h,35'.
San Felipe y compañeros mártires.
1213. Batalla de Muret; muerte del rey D. Pedro II de Aragón.

14. Miércoles. 257-108. ☾ *meng.* El día dura 12h,32'
La Exaltación de la Santa Cruz.
1321. Muere en Rávena el eximio poeta Dante Alighieri.

15. Jueves. 258-107. ● *nueva.* El día dura 12h,30'.
San Nicomedes, mártir.
1812. Entrada de Napoleón I en Moscou.

16. Viernes. 259-106. ● *nueva.* El día dura 12h,27'.
San Rogelio, mártir.
1410. Toma de Antequera por el infante D. Fernando.

17. Sábado. 260-105. ● *nueva.* El día dura 12h,24'.
San Pedro Arbués, mártir.
1665. Muere en Madrid el rey Felipe IV de España.

18. Domingo. 261-104. ● *nueva.* El día dura 12h,22'
Los Dolores gloriosos de Ntra. Sra.
1.42. Muere el eminente orador sagrado Juan Bautista Massillón.

Sobre padre no hay compadre

38.ª Semana. Del 12 al 18.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

39.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 12 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

19. Lunes. 262-103. ● *nueva.* El día dura 12h,19'.
San Jenaro, obispo.
1771. Institúyese la Real y distinguida Orden de Carlos III.

20. Martes. 263-102. ● *nueva.* El día dura 12h,16'.
San Eustaquio y comps. mártires.
1854. Batalla de Alma, ganada por Francia é Inglaterra á Rusia.

21. Miércoles. 264-101. ● *nueva.* El día dura 12h,14'.
San Mateo, apóstol.
1558. Muere en Yuste el emperador Carlos V.

22. Jueves. 265-100. ● *nueva.* El día dura 12h,11'.
San Mauricio y comps. mártires.
1873. Muere el eminente cirujano francés Augusto Nélaton.

23. Viernes. 266-99. ☽ *creciente.* El día dura 12h,8'.
Santa Tecla, virgen y mártir.
1461. Muere en Barcelona el príncipe de Viana.

24. Sábado. 267-98. ☽ *creciente.* El día dura 12h,6'.
Nuestra Señora de las Mercedes.
1817. Nace el insigne poeta Ramón de Campoamor.

25. Domingo. 268-97. ☽ *crec.* El día dura 12h,3'.
San Lope, obispo.
1808. Instálase en Aranjuez la Junta Suprema Central.

Quien de los suyos se aleja Dios le deja.

39.ª Semana. Del 19 al 25.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

40.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 5 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

26. Lunes. 269-96. ☽ *creciente.* El día dura 12h,0'.
San Cipriano, mártir.
1835. Estreno de la ópera *Lucia di Lamermoor*, de Donizetti, en Nápoles.

27. Martes. 270-95. ☽ *creciente.* El día dura 11h,58'.
San Cosme, mártir.
1660. Muere en Paris San Vicente de Paul.

28. Miércoles. 271-94. ☽ *crec.* El día dura 11h,55'.
San Wenceslao, mártir.
1238. Entrada triunfal de D. Jaime I el *Conquistador* en Valencia.

29. Jueves. 272-93. ◯ *llena.* El día dura 11h,52'.
La Dedicacion de San Miguel.
1833. Muere Fernando VII, rey de España.

30. Viernes. 273-92. ◯ *Llena.* El día dura 11h,50'.
San Jerónimo, doctor.
788. Muere en Mérida el emir Abderramán.

Por San Cebrián siembra el albardán.

40.ª Semana. Del 26 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

Nuestro porvenir.

No son el sino ni la predestinación quienes impulsan al sujeto al cumplimiento del fin; el carácter es causa y efecto á la vez de nuestra felicidad ó desgracia relativas, aunque por mucho que nos estudiemos resultará ineficaz tratemos de vencer inclinaciones á que nuestros sentimientos nos arrastran, pues en su lucha con la voluntad ésta suele ser derrotada; de la repetición de los hechos deduzco la irresponsabilidad humana, y de ahí que considere que tanto esfuerzo tendría que emplear el que siendo malo quisiera regenerarse como quien siendo bueno deseara pervertirse. Creo, pues, que educando á la sociedad en los principios de la moral, gobernada por sociólogos prácticos, evitando las causas de la criminalidad y con el complemento indispensable de una legislación más compasiva que represiva, se llegaría progresivamente al mayor grado de perfeccionamiento.

A. Ibáñez de Argüllós.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 2 de Octubre: *Jesús cura á un paralítico y le perdona sus pecados* (S. Mateo, cap. IX, v. 1).
El 9 de Octubre: *En el reino de los cielos acontece lo que á cierto rey que celebró las bodas de su hijo* (S. Mateo, cap. XXII, v. 1).
El 16 de Octubre: *Jesús cura en Capharnaum al hijo de un señor de la Corte* (S. Juan, cap. IV, v. 46).
El 23 de Octubre: *Jesús enseña que es preciso tener compasión de sus compañeros* (S. Mateo, cap. XVIII, v. 25).
El 30 de Octubre: *Dad al César lo que es del César y á Dios lo que es de Dios* (S. Mateo, cap. XII, v. 15).

MEMENTO

En octubre, en los días que oportunamente se designan, tienen lugar las carreras de caballos de la temporada de otoño. — **Día 1.º** Apertura del curso académico. Se satisfacen en las Cajas del Banco los cupones é intereses vencederos en 1.º del presente. Feria en Mora de Rubielos, Marcilla y Salvatierra.—**2.** Feria en Jumilla.—**2 al 12.** Fiesta de San Froilán en Lugo. Feria y toros. Trenes especiales por la línea del Norte. Fiesta de Nuestra Señora del Pilar en Zaragoza del 10 al 20. Ferias, corridas de toros, certámenes, carreras de caballos y velocípedos. Trenes baratos para las ferias y especiales para los toros en las líneas del Norte, M.-Z.-A., V.-A.-T. y otras con ellas combinadas.—**4.** Días de S. M. el Rey D. Francisco de Asís. Ferias en Alcora, Sigüenza, Alcalá de la Selva, Oliva, Albaida, Barco de Avila, Alcolea de Cinca y Montalbán.—**6 y siguientes.** Feria y corrida de toros en Montoro. Trenes de recreo por la línea de M.-Z.-A.—**8.** Víspera de San Dionisio. Aniversario de la Conquista de Valencia. Costumbre de obsequiar á las jóvenes con dulces en dicha ciudad.—**9 á 17.** Fiesta á San Francisco de Borja en Gandía. Trenes económicos y especiales en las líneas V.-A.-T. y combinadas.—**10.** Cumpleaños de S. M. la reina Isabel.—**11.** Verbena á la Virgen del Pilar en la Guindalera (Madrid).—**13 al 16.** Feria en Guadalajara. Corrida de toros. Trenes baratos por la línea de Madrid á Zaragoza.—**15.** Santa Teresa de Jesús. Grandes fiestas en Avila. Días de la infanta Doña María Teresa. Mercado de ganados en Lérida.—**18.** Ferias en Torija, Jaca y Mondoñedo.—**20.** Feria en Ateca.—**22.** Feria en Campoo.—**24.** San Rafael. Ferias en Elizondo y Carrión.—**26 á 29.** Feria en Alsasua. Trenes especiales en la línea del Norte.—**28.** Feria en Castellón de la Plana.

Guía del capitalista.—Este mes celebran sus Juntas generales: Medina del Campo á Zamora y Orense á Vigo; Banco Agrícola (Lugo); Madrid á Villa del Prado (Madrid); Banco Militar y de Comercio (Madrid); Forestal Extremeño (Madrid); Amorevieta, Guernica y Pedernales (Guernica); Banco y Doks de España (Barcelona). *Vencen los cupones é intereses de las Compañías y Sociedades:* A.-M.-T., M.-Z.-A., T.-B. á Francia, Langreo, Andaluces, San Juan de las Abadesas, Altos Hornos, etc.

Abstinencia de carne en este mes: ninguna.

Educar ó instruir á los hijos es un deber, cuyo cumplimiento no puede delegarse por lujo ó egoísmo, y la falta de aptitudes educadoras ó docentes no parece excusa valedera en los favorecidos de la fortuna.

José Canalejas.
(Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE OCTUBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La índole catarral de las enfermedades es muy decidida en este mes, haciéndose más señalada en el sexo femenino, en los niños, los ancianos y los de temperamento linfático. Entre las enfermedades cutáneas que con más frecuencia se ven en este mes debe contarse la escarlatina. La convalecencia de esta erupcion exige el mayor cuidado. Debe procurarse muy particularmente que no se resfríe el convaleciente, para evitar la hidropesía general, que es la consecuencia inmediata del enfriamiento, sobre todo de la acción del frío húmedo. Se ha elogiado, y con fundados motivos, el uso de la belladona como preservativo de la escarlatina.

Las abundantes lluvias de este mes producen con mucha rapidez setas, alimento cuyo uso ha dado margen á equivocaciones funestas.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En octubre, echa pan y cubre.*

En los campos.—Las siembras tempranas deben hacerse en este tiempo, y las de trigo, pasado el día 30, en cuanto hubiese sazón, á fin de procurarles una buena vegetación invernal, que luego se manifiesta á la primavera por lo mucho que ahijan los cereales. Es época de mucha ocupación para el labrador, que deberá estar muy atento á todo, porque una buena siembra es la mitad de la esperanza de una buena cosecha.

Se acarrean los estiércoles del fondo de los muladares para los trigos, se esparcen y cubren, se pasa el desterronador y se espera la sazón de la siembra.

Se recogen las hojas que van soltando los árboles de las alamedas y se mezclan con paja; aun se deshojan las que quedan, sin temor, para aumentar las provisiones de invierno, ó para ayudar á los ganados mientras llega la oportunidad de llevarlos á los prados. Dan su último corte los prados artificiales, que se dejan crecer sin miedo hasta fin de mes, beneficiando con su producto á los animales que más se estiman. Los avellanos, castaños, nogales y los árboles más tardíos dan su fruto, y se arrancan los últimos patatares y melonares.

En este mes florece la numerosa colección de asteres, y al final del mes algún crisantemo. Las dalias suelen conservarse bien hasta fines de mes, si los hielos no las destruyen; igualmente sucede con los flox, petunias, tagetes, cinias, etc.

Pueden sembrarse los guisantes de olor, adormidera, amapola, espuela, etc., y puede esquejarse el botón de plata.

En la huerta.—Se continúan beneficiando sus productos y fomentando las plantas repicadas, para que se robustezcan antes de los hielos; se aporcan cardos, apios y escarolas, y se cubren las esparragueras con mantillo y encima estiércol caliente, formando buena cama. Si hubiere árboles frutales, se benefician con mantillo y abonos, aun más ricos, si hubiere proporción, enterrándolos en torno á la posible profundidad. Los más delicados y estimables se deshojan, á fin de que no les cojan en savia las heladas y su madera tenga lugar de sazonarse. Por fin se riega poco y de mañana.

En los prados se da el último riego si no hubiese llovido, y se los deja brotar libremente hasta últimos de mes.

Con los ganados.—Se llevan desde el principio los cerdos á la montanera; se destetan los terneros, potros y muletas en lo corriente del mes, y se atiende á las ovejas, para que el parto, ya próximo, las coja bien mantenidas, sin exceso de obesidad.

Se empieza á cebar las ocas y demás aves acuáticas, mezclando á su cebo polvo de carbón si se quiere dar extraordinario desarrollo á sus entrañas y principalmente al hígado; y cuando estuvieren muy gordas, se las mata y ponen en conserva en su propia manteca las carnes bien rehogadas.

Se ponen en ceba también las vacas ó novillos de tres á cuatro años que se quieran acecinar ó con cuyas carnes se quiera hacer chacina. Deben estar cebados ya los cerdos puestos á engordar en principios de agosto, y todo el ganado viejo de la misma clase de que se quiera hacer manteca.

Deben prepararse las majadas para recibir los ganados; transportar las pajas y forrajes que pudieran ser precisos, volviendo con la leña del monte necesaria para el invierno ó bien con los restos de los muladares y la tierra del fondo para los trigos.

En casa.—Empiezan las veladas y la época de preparar las hilazas para trabajarlas durante las noches de invierno; se da la última vuelta, con tiempo seco y apacible, á los granos y semillas, poniendo en almacenes de conserva las legumbres ó menestras de toda clase, y se preparan las cuadras y establos para recibir los ganados; todo en cuanto el tiempo refresque ó la tierra se humedezca, de modo que pueda perjudicarla el rehuello de los ganados.

GASTRONOMÍA

Esta es la época mejor para los asados.

El otoño nos vuelve los mariscos y pescados con grande abundancia; las ostras empiezan á tener todas las cualidades que el desove les había hecho perder.

En los bosques y en los llanos todo se encuentra perfecto; la caza, alcanzando su estimación, no deja nada que desear.

Las aves de corral, por otra parte, rinden su tributo, cuya abundancia igualará á su calidad hasta el Carnaval, y suplirá, unida á las carnes, todo lo que las huertas nos proporcionaron en los meses del estío, que estará ya completamente agotado. Asimismo, la caza alcanza por ahora su mayor estima.

Se matan los puercos cebados en los meses anteriores, de donde resulta la preparación de los jamones, del tocino salado, chorizos y salchichas para el invierno.

Las velas se fabrican en todo tiempo; pero las mejores son las que se preparan desde octubre hasta marzo, sea porque el sebo es mejor entonces ó porque el frío favorece su confección.

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Liebres, conejos, ánades, perdices, faisanes, becadas y gallinetas.

Aves de corral.—Gallinas, pavos, pichones, patos, gansos y pollos.

Pescados de mar.—Lenguados, merluza, etcétera.

Pescados de agua dulce.—Carpa, sollo, tenca, leinas.

Mariscos.—Langostas, ostras, almejas.

Legumbres.—Berzas, cardos, espinacas, ensaladas de todas clases, zanahorias y patatas.

Frutas.—Manzanas, peras, nueces, avellanas, uvas, castañas y nísperos.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Potaje *velouté*. Rodaballo en caldo corto. Criadillas de tierra al natural. Ganso verde asado. Espinacas con azúcar. Charlota rusa.

2.ª Comida.—Ostras. Sopa de tapioca. Lenguado al plato. Salmorejo de chochas. Chuletas de ternera á la rusa. Cardos á la española. Ensalada. Brioche francés, acerolas, nísperos, nueces, peras.

3.ª Comida.—Sopa de castañas. Langosta á la americana. Ternera á la Marengo. Pichones asados. Puré de patatas. Tarta de manzanas, uvas, castañas, nísperos.

4.ª Comida.—Sopa de ostras. Salmón á la Chambord. Faisán relleno. Rosbif asado. Espinacas. Soplillo de chocolate. Uvas, peras, manzanas.

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Pollo á la marinera.—Se rehogan con aceite y manteca los pedazos de un pollo trinchado; cuando está doradito, se echa encima una salsa compuesta de zanahorias, cebollas picadas, vino tinto, hierbas aromáticas, setas picadas y pimienta en grano; se deja menguar de prisa esta salsa hasta que quede en la mitad, se añaden cebolletas *cocidas y se termina la cocción á fuego lento.* Téngase cuidado de servirlo con manteca, anchoas y pan frito.

Pollo con arroz.—Se ata y albarda un pollo, se pone en una cacerola, se cubre con caldo sin desengrasar, se añade un poco de perejil y se deja cocer una hora. Se pasa el caldo, se desengrasa é *hirviendo se le echa el arroz lavado*, dejándolo cocer á fuego lento durante veinticinco minutos. Debe permanecer consistente; se le echa, por último, un poco de manteca y se sirve con el pollo.

Postre gallego.—Con un cuarto de kilo de arroz y un litro de leche se hace una mezcla, procurando que la leche esté hirviendo para que se pueda echar el arroz. *Déjese hervir á fuego* lento, y cuando se halle cocido el arroz añádasele el azúcar que se juzgue necesaria hasta endulzarlo, retirándolo después del fuego. Se servirá en una fuente muy plana, espolvoreándolo con azúcar y canela.

«Pudding» de arroz.—Escáldense 200 gramos de arroz; á los cinco minutos se escurre y se pone en una cacerola, se remoja hasta el doble de su altura con leche caliente y se pone á cocer á *fuego moderado*. Cuando la masa va quedando seca se echa azúcar; se mezcla un trozo de cáscara de limón y se mantiene cubierto al calor; cuando pasen diez minutos se echa en otra cacerola, y se incorporan tres huevos y un poco de manteca, se echa el arroz en un molde engrasado y se coloca en el horno hasta que tome buen color. Se seca entonces el «pudding», se coloca en una fuente y se *espolvorea con azúcar fina.*

Puré de patatas al «gratin».—Se cuecen con agua y sal, se pasan al cedazo, se deshacen con un poco de leche, añadiéndoles manteca de vacas y dos ó tres yemas batidas; se pone el puré en una fuente que resista al fuego, y se echa encima queso de Gruyère y pan rallado; se pone en el horno hasta que *tome buen color.*

Potaje «velouté».—Se hace un buen consomé, y se cuela por un paño á fin de que que le

(1898) OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

40.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Sábado. 274-91. ☽ *llena*. El día dura 11h,47'. San Remigio, obispo.
1872. Inauguración de la nueva Universidad de Barcelona.

....

....

2. Domingo. 275-90. ☽ *llena*. El día dura 11h,44'. Nuestra Señora del Rosario.
1700. *Testamento de Carlos II de España en favor de Felipe de Anjou.*

....

....

....

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Cada uno estornuda como Dios le ayuda.

sin grasa ninguna; se pone á hervir y se le echa tapioca, y cuando está bien cocido se echa despacio en la sopera sobre yemas de huevos bien batidas previamente.

Puchero de verdura.—Este cocido sólo se diferencia de los demás en que en vez de cocer la verdura aparte se cuece con la carne, tocino, etc., pero cuidándose de echarla después de que haya cocido bien la carne; se sazona con algunas especias y se sirve el caldo aparte.

Ranas con huevos.—Se pone á cocer en una vasija ancha agua con sal, perejil y ajos fritos con todas especias; cuando esté cociendo se echan las ranas bien limpias para cocerlas y cuatro ó seis huevos estrellados, espaciándolos, sirviéndolas bien calientes.

Raya á la casera.—Después de bien lavada la raya en agua fría, sacado su hígado, que se separa, y cortadas las aletas en pedazos, póngase á cocer en una cacerola ó perol con agua, vinagre, cebolla y un poco de sal; se la deja dar dos hervores para que no esté demasiado cocida; sáquese luego y échese en una fuente para pelarla; póngase después en la hornilla con medio caldo; cuando se vaya á servir se escurre, se coloca con su hígado cocido por encima y se rocía bastante con salsa blanca.

Remolacha frita.—Se limpia bien la remolacha para que no tenga tierra, y después de darla un hervor se parte en ruedas y se rehoga con mantera, perejil y pimienta; sáquese, y pasada una hora se fríe como un frito ordinario para servirla después.

Repollo á la parisiense.—Se cortan y blanquean las hojas de un repollo muy tierno; se escurre y se rehoga con cebollas picadas; se moja con un vaso de vinagre y se deja cocer á fuego lento; se liga con manteca antes de servirlo, y se espesa la salsa con un poco de harina tostada.

(Sigue pág. 174.)

(1898) OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

40.ª Semana. Del 1 al 2.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

Quien tiene enemigos no duerma.

(1898) OCTUBRE (10.º mes), 31 días.

41.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 11 m.

CORREAJES. Esteban Mallol y comp.ª (V. el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

3. Lunes. 276-89. ☉ *llena*. El día dura 11h,42'.
San Cándido, mártir.
1568. Muere Isabel de Valois, tercera esposa de Felipe II de España.

4. Martes. 277-88. ☉ *llena*. El día dura 11h,39'.
San Francisco de Asís.
1590. Muere el eminente jurisconsulto francés Santiago Cujas.

5. Miércoles. 278-87. ☉ *llena*. El día dura 11h,36'.
San Froilán, obispo.
1511. Santísima Liga entre la Santa Sede, España y Venecia.

6. Jueves. 279-86. ☉ *llena*. El día dura 11h,34'.
San Bruno, confesor y fundador.
1072. Asesinato del rey D. Sancho II de Castilla por Bellido Dolfos.

7. Viernes. 280-85. ☾ *meng*. El día dura 11h,31'.
San Marcos, papa.
1571. Batalla naval de Lepanto.

8. Sábado. 281-84. ☾ *meng*. El día dura 11h,29'.
Santa Brígida, viuda.
1834. Muere el insigne compositor francés F. Adriano Boieldieu.

9. Domingo. 282-83. ☾ *meng*. El día dura 11h,26'.
San Dionisio Areopagita, obispo.
1390. Muere el rey D. Juan I de Castilla.

Dueña que mucho mira poco hila.

41.ª Semana. Del 3 al 9.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

42.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 11 m.

EL TIEMPO			
OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓMETRO Mín.ª	TERMÓMETRO Máx.ª	BARÓMETRO

10. Lunes 283-82. ☾ *meng.* El día dura 11h,24'.
San Francisco de Borja, confesor.
1856. Inauguración del *Teatro de la Zarzuela* en Madrid.

11. Martes. 284-81. ☾ *meng.* El día dura 11h,21'.
San Nicasio, obispo.
1445. Carlos VII de Francia instituye el Parlamento de Tolosa.

12. Miércoles. 285-80. ☾ *meng.* El día dura 11h,18'.
Ntra. Sra. del Pilar de Zaragoza.
1576. Muere en Ratisbona el emperador Maximiliano II.

13. Jueves. 286-79. ☾ *meng.* El día dura 11h,16'.
San Fausto, mártir.
1397. Martín el Humano jura guardar los fueros de Aragón y Valencia.

14. Viernes. 287-78. ☾ *meng.* El día dura 11h,13'.
San Calixto I, papa y mártir.
1806. Batalla de Jena, ganada por Napoleón I á los prusianos.

15. Sábado. 288-77. ● *nueva.* El día dura 11h,11'.
Santa Teresa de Jesús.
1591. Muere el papa Gregorio XIV.

16. Domingo. 289-76. ● *nueva.* El día dura 11h,8'.
San Galo, abad.
1796. Formación de la República Cispadana.

A quien dan en qué escoger le dan en qué entender.

42.ª Semana. Del 10 al 16.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

43.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

17. Lunes.
290-75. ● *nueva*. El día dura 11h,6'.
Santa Eduvigis, viuda.
1147. *Toma de Almería por el rey D. Alfonso VII.*

18. Martes.
291-74. ● *nueva*. El día dura 11h,3'.
San Lucas, evangelista.
1893. Muere el eminente compositor Carlos Gounod.

19. Miércoles.
292-73. ● *nueva*. El día dura 11h,1'.
San Pedro Alcántara, confesor.
1826. Muere el famoso actor trágico Francisco José Talma.

20. Jueves.
293-72. ● *nueva*. El día dura 10h,58'.
San Juan Cancio, presbítero.
1819. Casamiento de Fernando VII con María Josefa Amalia de Sajonia.

21. Viernes.
294-71. ● *nueva*. El día dura 10h,56'.
Santa Úrsula, virgen.
1805. Combate naval de Trafalgar.

22. Sábado.
295-70. ☽ *creciente*. El día dura 10h,54'.
Santa María Salomé, viuda.
1805. Tratado de neutralidad entre España y Francia.

23. Domingo.
296-69. ☽ *crec*. El día dura 10h,51'.
San Pedro Pascual, obispo.
1520. *Coronación del emperador Carlos V en Aquisgrán.*

En octubre, la tierra estercola y cubre.

43.ª Semana. Del 17 al 23.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

(1898) OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

44.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 9 m.

EL TIEMPO			
OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	Máx.ª	BARÓMETRO

24. Lunes.
297-68. ☽ *creciente.* El día dura 10h,49'.
San Rafael, arcángel.
996. Muere Hugo Capeto, rey de los Francos.

25. Martes.
298-67. ☽ *creciente.* El día dura 10h,46'.
San Crisanto, mártir.
1826. Muere el célebre alienista francés Felipe Pinel.

26. Miércoles.
299-66. ☽ *crec.* El día dura 10h,43'.
San Evaristo, papa.
1795. Ultima sesión de la Convención nacional francesa.

27. Jueves.
300-65. ☽ *creciente.* El día dura 10h,41'.
San Vicente, mártir.
1827. Estreno de la ópera *Il Pirata*, de Bellini, en Milán.

28. Viernes.
301-64. ☽ *creciente.* El día dura 10h,39'.
San Simón, apóstol.
1807. Arresto del príncipe de Asturias (Fernando VII) en el Escorial.

29. Sábado.
302-63. ☽ *creciente.* El día dura 10h,36'.
San Narciso, obispo.
1836. Traslúdase la Universidad de Alcalá á Madrid.

30. Domingo.
303-62. ◎ *llena.* El día dura 10h,34'.
San Claudio, mártir.
1340. Batalla del Salado.

Cuando una puerta se cierra ciento se abren.

44.ª Semana. Del 24 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

45.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO			
OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO

31. Lunes. 304-61. ☾ *llena*. El día dura 10h,32'. San Quintín, mártir.

1861. Convenio de Londres entre España, Inglaterra y Francia.

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Riñones de cordero tostados.—Se sazonan después de haberles quitado el pellejo y limpiado bien; se meten en la aguja dos á dos, se espolvorean con perejil picado y pan rallado, se tuestan y se sirven con limón.

Riñones de vaca salteados.—Se despojan del nerviecillo que los une, se cortan en ruedas delgadas y se ponen en la sartén con manteca á fuego muy vivo; se les añade una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco, pimienta, sal, cebolleta picada y un ajo, que se aparta después; cuando esta salsa está en su punto se sirve, evitándose que pase mucho tiempo después de hechos los riñones, porque se endurecen éstos. Es indiferente que los riñones sean de carnero, vaca ó ternera.

Rodaballo en caldo corto.—Después de quitadas las agallas, se le hace una abertura en el vientre por el lado negro y quítansele las tripas de dicho lado; por medio de una incisión que se le hace en el lomo, se le saca un nudo de la espina dorsal y se le cortan las demás espinas transversales que se puedan; cósasele la boca con una aguja y frótese con zumo de limón. En seguida se pone en una cacerola á propósito, se cuece en agua ligeramente salada, se espuma y se añaden uno ó dos litros de leche, se hace hervir en buen fuego, que se irá cubriendo poco á poco, cuidando que no hierva á borbotones, porque se haría pedazos cuando estuviese cocido. Se escurre un cuarto de hora antes de servirlo, se le descose la boca, se pone sobre una tabla cubierta con una servilleta, se guarnecen las partes defectuosas con perejil en rama y se sirve, sea con una salsa blanca de alcaparras ó anchoas en la salsera ó simplemente con aceite y vinagre.

Ropa vieja de aves.—Se echa en una cazuela un polvo de harina con manteca, sal, pimienta, perejil y setas picadas; se pone á la lumbre y se deslíe poco á poco con un vaso de vino blanco; se deja cocer la salsa un cuarto de hora sin dejar de menearla, y se echan los trozos del ave que han sobrado; al momento de servir se adorna la fuente con rebanadas de pan frito.

Ropa vieja de vaca.—Cortar en lonjas una porción de vaca sobrante del cocido. Rehogar en manteca unas cebollas picadas; agregar un polvo de harina, y luego caldo concentrado y vino blanco. A los diez minutos de cocción añadir media hoja de laurel, una pizca de pimienta y las lonjas. Dejar que siga cociendo unos veinte minutos, rociándolo con un poco de vinagre.

Sábalo con acederas.—Se vacía y se limpia; se escabecha con aceite, pimienta, sal, perejil y laurel. A las dos horas se tuesta, mojando con la salsa de escabeche; después se sirve sobre acederas cocidas.

Salmón á la Chambord.—Cuando esté cocido el salmón á medio caldo, se escurre bien y se coloca en una fuente de porcelana que resista á la lumbre, cubriéndole con lonchas de ternera y tocino muy delgadas, ruedas de trufas y setas.

Se colocan al rededor, para adornar la fuente, albóndigas de pechugas de ave y cangrejos; se echa encima de todo un poco de aceite fino, se mete la fuente en el horno durante cinco minutos y luego se aparta hasta el momento de servir.

Salmón á la genovesa.—Cuézase una rueda de salmón en vino tinto y caldo, igual cantidad de uno que de otro; añádanse setas, perejil picado, especias, sal y nuez moscada en polvo, y cuando esté cocido se retira, añadiendo á lo que está en la cacerola un trozo de manteca mezclado con harina; se reduce todo después de haberlo pasado por tamiz, y cuando está en su punto se echa el salmón encima y se sirve.

Salmón con alcaparras.—Se parte en rajas un trozo de salmón; luego se marinan con aceite, perejil y cebolletas bien picadas, sal y pimienta; cada raja se envuelve después en papel y se tuesta á la parrilla. Luego se le quita el papel y se pone en la fuente, en la que debe echarse una salsa blanca de alcaparras.

Salmonetes al plato.—Se escaman y sazonan los salmonetes; se adorna el fondo de una fuente al «gratin» con cebolla picada; se ponen encima los salmonetes, se rocían con aceite, se

45.ª Semana. Día 31

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
	Total.	......	....	......	....

espolvorean con pan rallado y perejil picado, se ponen quince minutos al horno á fuego lento, se les echa unas gotas de limón y se sirven.

Salmorejo de chochas.—Se cortan los restos de las chochas ya asadas y frías, se les quita el pellejo y se calientan lentamente en caldo ó sustancia de carne. Mientras tanto se hace hervir aparte vino blanco con ajetes picados, cortezas de limón y un poco de salsa española, dejándolo mermar la mitad. Se colocan en una fuente los pedazos de las chochas, llenando los huecos con cortezas de pan frito y rociándolo todo con la salsa anteriormente indicada.

Salsa de langostinos.—Se cuecen los langostinos con un poco de vino blanco, perejil y cebollas picadas. Se dejan enfriar y se mondan, guardando aparte las colas; con las cáscaras se prepara un poco de manteca roja, se cuela y se le incorpora poco á poco harina. Se liga con yemas de huevo, y al momento de servir se echan en la salsa las colas de langostinos.

Salsa mayonesa.—Se ponen en una cazuela de barro dos yemas de huevo crudas y unas gotas de vinagre; se revuelve bien (sin batirlas) con un cucharón de madera, y después se va echando encima aceite muy fino y á un chorrito continuo, revolviendo sin cesar; cuando se ve que éste se traba con las yemas se le aumentará algunas gotas de limón ó vinagre, sin dejar de revolver y siempre en el mismo sentido para que no se corten, echando alternativamente aceite y de vez en cuando algunas gotas del ácido. Esta salsa tiene su uso en muchas clases de platos, como pollos ó aves frías, y para pescados, etc. Para emplearla, si está demasiado dura, se ablanda con un poco de vinagre, se la sazona con sal y algunas veces pimienta. Si acaso no trabase el aceite con el huevo, y se viesen así desunidos, pónganse una ó dos yemas en otra cazuela de barro, echando poco á poco lo que se ha cortado y revolviendo sin parar á fin de que se una.

Salsa verde.—Se rehogan con aceite cebolla y hierbas finas; se remojan con partes iguales de caldo y vino blanco, se cuela la preparación, se añade verde de espinacas, perejil y perifollo, y se sirve con las ruedas de salmón ú otros platos que reclamen dicha salsa.

Sardinas fritas.—Después de escamadas las sardinas frescas se limpian, se sazonan, se envuelven en harina y se echan en aceite hirviendo; se escurren, se salan y se sirven con perejil frito y limón.

Sesos fritos.—Prepárense y lávense en agua hirviendo con sal, vinagre, cebollas y perejil. Déjense enfriar en la misma agua para que se endurezcan un poco. Cuézanse luego en una cacerola untada de tocino con vino blanco, caldo ó extracto de carne Liebig desleído en agua, perejil, cebollas y ruedas de limón sin corteza ni pepitas. Después de cocidos córtense en cuatro partes, rebócense en huevo y harina, y cuando hayan tomado buen color en la sartén, escúrranse y sírvanse rodeados de perejil frito.

Setas á la española.—Quitados los troncos, lavadas y enjutas, se rehogan en manteca de cerdo ó aceite con sal, pimienta y un poco de caldo, y después de cocidas póngaseles una salsa de almendras espesada con harina y sírvase luego.

Solomillos de carnero.—Se preparan dos solomillos, poniéndolos en adobo con sal, pimienta, aceite y medio vaso de vino tinto; se ponen en una cazuela juntamente con su adobo y desperdicios, humedeciéndolos con un poco de agua; se deja cocer lentamente dos horas; entonces se sacan y ponen en la fuente; se desengrasa la salsa y espesa con un poco de harina ó fécula, en la que se disuelve un terrón de azúcar, y se bañan los solomillos con ella antes de servirlos.

Sollo á la alemana.—Pártase en trozos, y se prepara con una masa de tortilla á medio freir; fríase á fuego muy lento y sírvase acompañado de unas rajitas de limón.

Sopa de acederas y huevos.—Póngase en una cacerola con manteca un puñado grande de acederas mondadas y lavadas, picadas en pedazos, cuando estén bien rehogadas se añade la cantidad de caldo según el número de personas (dos cacillos y medio por cada una), y luego que esté próximo á hervir se echa el pan, dejándola á fuego lento; viértase en la sopera con un batido de yemas de huevo cuando haya de servirse.

Sopa á la aragonesa.—Cocer bien un hígado de ternera. Dejarlo enfriar y rallarlo menudamente. Agregarle otro tanto de queso y espolvorear la mezcla con un poco de pimienta al revolverla. Desleir en caldo claro del puchero. Hacer que cueza, y á los pocos hervores bañar con ello unas rebanadas de pan previamente tostadas en manteca. Colocar esta sopa entre dos fuegos hasta que se dore y servirla.

(Sigue pág. 187.)

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 6 de Noviembre: *Jesús resucita á la hija de un príncipe* (S. Mateo, cap. IX, v. 18).
El 13 de Noviembre: *Jesús manda á la tempestad* (S. Mateo, cap. VIII, v. 23).
El 20 de Noviembre: *Jesús anuncia el fin del mundo* (S. Mateo, cap. XXIV, v. 15).
El 27 de Noviembre: *Cuando ya empieza á brotar de sí el fruto de la higuera conocéis que está cerca el verano* (S. Lucas, cap. XXI, v. 25).

MEMENTO

Día 1.º *Desde* esta *fecha* abona el *Banco* de España, con el descuento á razón de 5 por 100 anual, los intereses y cupones de la Deuda amortizable, vencederos en 1.º de enero. También abona, con la bonificación correspondiente é igual descuento, el Exterior y las Cubas viejas y nuevas. *Todos los Santos. Visita á los cementerios.*—**1 al 5.** Feria llamada de «Todos los Santos» en Potes (Santander).—**2.** La Conmemoración de los fieles difuntos; este día celebra tres misas cada sacerdote.—Ferias en Caspe y Peralta de la Sal.—**3.** Feria en Urroz.—**10.** Ferias en Estella, Arándiga, Lascuarre, Puebla de Castro y Murviedro.—**11.** San Martín, gran tirada de ánades en la *Albufera (Valencia).*—**12.** *Feria en Plasencia,* Milmarcos y Orihuela. Cumpleaños de la infanta *Doña María Teresa. Mercado de ganados* en Lérida.—**16.** Feria en Naval.—**18.** Feria en Biescas.—**19.** Feria en Montalbán. *Días* de S. M. la Reina Doña Isabel é infanta Isabel.—**20.** Feria en Elche.—**25.** Santa Catalina. Segunda tirada de ánades en la Albufera de Valencia. *Feria en Castrojeriz y Ariza.*—**27.** Se cierran las velaciones. Primer domingo de Adviento.—**30.** *Ferias en Medellín, Turégano,* Baeza y Huesca. Publicación de la Bula en Madrid.

Guía del capitalista.—Celebra Junta general la Sociedad «Central Catalana».

Días de abstinencia de carne, *no hay ninguno* en este mes.

Más vale una sobriedad moderada y continua que guardar mucha abstinencia unas temporadas y tener otras gran relajación.

SAN FRANCISCO DE SALES.
(Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE NOVIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Matices poco señalados distinguen las enfermedades de este mes de las que se observan en el anterior. Los reumas, los dolores nerviosos y las pertinaces intermitentes son los que se presentan con igual frecuencia. A los reumáticos aconsejamos el uso de la lana en contacto con la piel; para que este medio produzca todos sus buenos efectos, es preciso que se extienda á toda la superficie del cuerpo y que se use constantemente. La sobriedad y la libertad del vientre, sostenida con purgantes suaves, serán también muy útiles á los que son atormentados por los dolores reumáticos y gotosos; repetimos á estos últimos el consejo de ser frugales y de no permanecer en la inacción. Si se necesitasen comprobantes de esta verdad tan sencilla como fecunda, nos los suministrarán los repetidos ejemplos de personas que, habiendo experimentado cambios de fortuna, han visto desaparecer á un tiempo sus comodidades y su gota, sus privaciones y la mejoría ó desaparición de los dolores que caracterizan esta enfermedad.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En llegando á San Andrés, el vino nuevo añejo es.*

En los campos.—Continúa la siembra de los trigos, que debe hacerse á toda prisa, para, en cuanto concluída, descostrar las primeras y facilitar la germinación. El mejor instrumento es el rastrillo de púas, que debe llevarse ligero y aun con alza para que no penetre tanto. La misma atención requieren luego los trigos, sin que importe mucho el deshacer los surcos, á no ser en las tierras demasiado fuertes por arcillosas.

Concluídas estas operaciones, viene la de barbechar ó volver las cañas, empezando por las tierras fuertes, labor que nunca será demasiado intensa, porque los hielos del invierno desmenuzarán los terrones que se formen.

Ábrense también los hoyos para plantar viñas, olivares ú otros árboles el otoño siguiente, y se plantan los que hubieren de serlo en cuanto caiga la hoja ó antes, cuidando de desmocharlos á la altura conveniente, según sus clases.

En este mes pueden comenzarse á podar los árboles de fruto de pepita que se hallen muy débiles, á fin de que la savia no afluya inútilmente á los vástagos que haya que suprimir. En los viveros pueden irse arrancando las plantas que se crean necesarias para trasplantar á otros puntos; se abonarán los terrenos que ha-

yan quedado desocupados, y se labrarán bien las tierras á fin de repoblarlas en lo sucesivo.

En el presente mes florecen muy pocas plantas bajo el clima de Madrid, no siendo en los invernáculos, pues á campo raso sólo alguna maravilla y crisante o son los que suelen conservarse si los hielos no son muy fuertes.

Puede sembrarse espuela de caballero, guisantes de olor, azulejos y algunas otras de las que anunciamos en el mes anterior. En cuanto á las especies de árboles, pueden sembrarse los arces, tilos y castaños de Indias.

En casa.—Se preparan los utensilios y dependencias de la matanza, se acelera el engorde de los cebones que se tuvieren; se ponen en conserva las patatas y verduras que se quisieren guardar, y se registran los depósitos que hubiere formados de todas clases, para ver su estado de conservación.

Se registran asimismo las bodegas para sacar los vinos de los lagares, para trasegarlos con las debidas precauciones, añadiendo á los que se viesen demasiado hechos arrope y algunos azumbres de aguardiente y buen vino rancio; á los que se mostrasen espesos y dulzones se les añadirán algunas arrobas de agua, hasta que el eudiómetro ó pesalicor de Baumé marque 10º, y algún celemín de malta ó cebada germinada.

Es tiempo excelente para hacer manteca de leche y salarla, para hacer cerveza y licores de todas clases, para embotellar los vinos añejos bien conservados, enterrando las botellas boca abajo en arena, y para acecinar carnes.

Debe tenerse presente que las conservas de frutas en botellas sirven en invierno para adornar y guarnecer los flanes ó tortas de frutas y para servirlas en compoteras.

Este mes es el propio para hacer toda clase de licores.

En la huerta.—Se sigue cuidando de las verduras repicadas; se aporcan los apios, cardos y escarolas; se cosechan las remolachas, zanahorias y raíces carnosas de todas clases que hubiere en la tierra, y después de oreadas á cubierto se ponen en almacenes de conserva. Se cubren con un manto de estiércol las esparragueras y demás plantas que á la primavera hayan de brotar de sus raíces, y se defienden con toda clase de abrigos, así como también las fresas y alcachofas, los repollos, coliflores y plantas que van creciendo y han de formar las provisiones de invierno. Las de esta clase que han llegado á completa sazon se arrancan con todas sus raíces y hojas, y se ponen en depósitos de conserva, tanto para la venta y el consumo como para suministrar alimentos á los animales más apreciados.

En los prados.—Se ponen en ellos los ganados para aprovechar la otoñada, dejando pasar el rocío de las mañanas, destinando los más abrigados y abundantes para los potros, terneros y muletas recién destetadas.

Las ovejas van pariendo, y si hay proporción se tendrán en prados abrigados y bien provistos, para poder poner á cubierto á las paridas con sus crías, donde se retendrán los corderillos durante los ocho primeros días, llevando las ovejas una ó dos veces durante el día para que mamen. Si hubiera necesidad de ahijar, lo que tenemos por excusado cuando las madres están bien mantenidas, se hará como saben todos, y aun bastará el que los corderillos mamen de sus nodrizas dos ó tres veces cuando éstas estuvieren bien cargadas, echando á los primeros algún poco de sal molida para que los laman y acaricien.

Se aprestan definitivamente las majadas; se recogen en los días primeros del mes todas las bellotas que sea posible, para completar, si fuere preciso, la ceba de los cerdos de montanera y los que en casa se tuvieren, y se llevan al monte las manadas de los camperos hacia los días 12 ó 15 del mes, para que aprovechen los despojos de los cebones.

Se ponen en ceba los pavos y capones; se continúa la de las ocas y demás aves acuáticas, y se aumenta la comida de las gallinas, dándolas gusanos además del pienso ordinario, para que se repongan de la muda y preparen para una abundante producción.

Se recogen las abejas al invernadero, se registran las colmenas para ver el estado de sus almacenes y se les ponen las subrecubiertas de abrigo en cuanto hayan pasado los buenos días de la estación.

GASTRONOMÍA

Carnes.—Vaca, ternera, carnero.

Caza.—Liebre, conejo, ánade, perdiz, faisán, becadas y gallinetas.

Aves de corral.—Gallina, pavo, pichones, pato, ganso.

Pescados de mar.—Lenguados, merluza.

Pescados de agua dulce.—Carpa, tenca, percas, sollo, barbos.

Mariscos.—Ostras, langosta, almejas.

Legumbres.—Berzas, coliflores, alcachofas, cardos, apio, ensaladas, nabos, zanahorias.

Frutas.—Manzanas, peras, uvas, nísperos, avellanas, castañas.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Sopa de macarrones. Besugo al minuto. Liebre á la francesa. Lomo de vaca al asador. Coliflor frita. Flan de leche, manzanas, peras, uvas.

2.ª Comida.—Sopa de ajo. Truchas á la Chambord. Cangrejos á la bordelesa. Ternera asada. Alcachofas fritas. Ensalada, crema de café, nísperos, uvas, castañas.

3.ª Comida.—Ostras. Potaje *velouté*. Truchas con limón. Pollo asado, ensalada. Zanahorias con nata. Tortilla al ron. Manzanas, uvas, nísperos.

4.ª Comida.—Sopa de puré de judías. Sollo á la alemana. Perdices estofadas. Capón mechado. Coliflor con salsa blanca. Ensalada, queso, compota á la portuguesa, uvas, peras, nísperos.

Lo útil.

Los viajeros, cazadores, excursionistas, etc., procurarán llevar consigo á mano, ocupando poco espacio, un surtido médico completo que permita acudir á tiempo en cualquier accidente desgraciado, por grave que sea, hasta la llegada de un médico.

El *necessaire Pausodun* contiene todo lo indispensable para satisfacer á este desiderátum: lo necesario para efectuar una cura antiséptica completa, y en forma de licores, soluciones con-

(1898) NOVIEMBRE (11.° mes), 30 días.

45.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m. }

1. Martes. 305-60. ☉ *llena.* El día dura 10h,28'.
Todos los Santos.
1700. Muere el rey de España Carlos II el *Hechizado.*

2. Miércoles. 306-59. ☉ *llena.* El día dura 10h,26'.
La Conmemoración de los difuntos.
1755. Nace María Antonieta de Austria, reina de Francia.

3. Jueves. 307-58. ☉ *llena.* El día dura 10h,24'.
San Valentín, presbítero.
1873. Muere en Madrid el ilustre orador Antonio de los Ríos Rosas.

4. Viernes. 308-57. ☉ *llena.* El día dura 10h,22'.
San Carlos Borromeo.
1794. Toma y saqueo de Praga por los rusos.

5. Sábado. 309-56. ☉ *llena.* El día dura 10h,20'.
San Zacarías, profeta.
1854. Batalla de Inkermann: derrota de los rusos.

6. Domingo. 310-55. ☾ *meng.* El día dura 10h,18'.
San Severo, obispo.
1793. Ejecución del duque de Orleans, Felipe Igualdad.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Al villano, dale el pie y tomará la mano.

centradas en frascos graduados para combatir el cansancio material é intelectual, un enfriamiento, la fiebre, una indisposición del estómago ó del intestino, una hemorragia, aun arterial, y las picaduras ó mordeduras venenosas. *Necessaire* número 1, 26 objetos, para cazadores, viajeros y excursionistas, 45 francos; número 1 duplicado, 50 francos, para biciclistas; número 2, 40 objetos, para viajes de familia y estaciones de verano, 65 francos; *necessaire* de bolsillo, conteniendo 17 objetos; *necessaire* de bolsillo número 1, conteniendo 24 objetos, 25 francos; *necessaires* números 0 y 1, conteniendo los mismos objetos, 22,50 á 32 francos.

(1898) NOVIEMBRE (11.° mes), 30 días.

45.ª Semana. Del 1 al 6.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

Mal ajeno de pelo cuelga.

46.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 8 m. }

CORREAJES. Esteban Mallol y comp.ª (V. el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

7. Lunes.
311-54. ☾ *meng.* El día dura 10h,16'.
San Antonio, mártir.
1659. Tratado de los Pirineos entre España y Francia.

8. Martes.
312-53. ☾ *meng.* El día dura 10h,13'.
San Severo, mártir.
1517. Muere en Roa el cardenal Ximénez de Cisneros.

9. Miércoles.
313-52. ☾ *meng.* El día dura 10h,11'.
San Teodoro, mártir.
1729. Paz de Sevilla entre España, Francia e Inglaterra.

10. Jueves.
314-51. ☾ *meng.* El día dura 10h,9'.
San Andrés Avelino, confesor.
1786. Nace en Valencia el célebre filólogo Vicente Salvá.

11. Viernes.
315-50. ☾ *meng.* El día dura 10h,7'.
San Martín, obispo.
1794. Clausura del Club de los Jacobinos

12. Sábado.
316-49. ☾ *meng.* El día dura 10h,5'.
San Martín, papa y mártir.
1437. Solemne entrada del rey Carlos VII de Francia en París.

13. Domingo.
317-48. ☾ *meng.* El día dura 10h,3'.
El Patrocinio d· Ntra. Sra.
1868. Muere en Passy el eminente compositor Joaquín Rossini.

Del rico es dar remedio y del viejo consejo.

46.ª Semana. Del 7 al 13.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

47.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 4 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

14. Lunes.
318-47. ● *nueva*. El día dura 9h,59'.
San Serapio, mártir.
1832. Muere el célebre economista francés Juan B. Say.

15. Martes.
319-46. ● *nueva*. El día dura 9h,58'.
San Eugenio I, arzobispo.
1848. Asesinato del conde Rossi, ministro de Pío IX.

16. Miércoles.
320-45. ● *nueva*. El día dura 9h,57'.
San Rufino, mártir.
1276. Coronación del rey D. Pedro III de Aragón.

17. Jueves.
321-44. ● *nueva*. El día dura 9h,55'.
Santa Gertrudis, virgen.
1866. Estreno de la ópera *Mignón*, de Thomas, en París.

18. Viernes.
322-43. ● *nueva*. El día dura 9h,53'.
San Máximo, obispo.
1738. Tratado de Viena entre España, Francia, Austria y Cerdeña.

19. Sábado.
323-42. ● *nueva*. El día dura 9h,51'.
Santa Isabel, reina.
1850. Inauguración del Teatro Real de Madrid.

20. Domingo.
324-41. ☽ *crec*. El día dura 9h,49'.
San Félix de Valois, confesor.
1497. Vasco de Gama dobla el Cabo de Buena Esperanza.

Quien sirve no es libre.

47.ª Semana. Del 14 al 20.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

(1898) NOVIEMBRE (11.º mes), 30 días.

48.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 4 m.

MAQUINARIA ELÉCTRICA É HIDRÁULICA. (V. anuncio, pág. 6.)

21. Lunes. 325-40. ☽ *creciente.* El día dura 9h,47'. La Presentacion de Nuestra Señora.
1806. Napoleon I decreta el bloqueo continental.

22. Martes. 326-39. ☽ *creciente.* El día dura 9h,45'. Santa Cecilia, vírgen.
1458. Solemne entrada del rey D. Juan II de Aragon en Barcelona.

23. Miércoles. 327-38. ☽ *crec.* El día dura 9h,44'. San Clemente, papa.
1248. Toma de Sevilla por el rey D. Fernando III el *Santo.*

24. Jueves. 328-37. ☽ *creciente.* El día dura 9h,42'. San Juan de la Cruz.
1700. Felipe V es proclamado rey de España en Madrid.

25. Viernes. 329-36. ☽ *creciente.* El día dura 9h,41'. Santa Catalina, vírgen.
1096. Toma de Huesca por el rey D. Pedro I de Aragon.

26. Sábado. 330-35. ☽ *creciente.* El día dura 9h,39'. Los Desposorios de Nuestra Señora.
1504. Muere en Medina del Campo la reina Doña Isabel I la *Católica.*

27. Domingo. 331-34. ☽ *crec.* El día dura 9h,38'. San Facundo, mártir.
1894. Muere el erudito historiador Victor Duruy.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

En noviembre, si no has sembrado no siembres.

48.ª Semana. Del 21 al 27.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

49.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

EL TIEMPO			
OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO

28. Lunes. 332-33. ☽ *llena.* El día dura 9h,36'. San Gregorio III, papa.
1806. Entrada triunfal de Murat en Varsovia.

29. Martes. 333-32. ☽ *llena.* El día dura 9h,33'. San Saturnino, obispo.
1868. Muere el célebre jurisconsulto francés Pedro A. Berryer.

30. Miércoles. 334-31. ☽ *llena.* El día dura 9h,32'. San Andrés, apóstol.
1807. Entrada del ejército francés en Lisboa.

Adivinar la edad de una persona.

Había un rey en no se qué país de la antigüedad que, viejo y ya achacoso, era muy aficionado á los cálculos matemáticos.

Obstinábase en no confesar su edad, y cuantas pesquisas se hacían por los privados de la Corte para conocer la fecha de la celebración de su centenario resultaban infructuosas.

Pun, profesor de aritmética, utilizando la manía dominante en el rey, presentóse á él y díjole:

—¿Querría V. M. rectificarme un cálculo que es una pura equivocación?

—Desde luego, y os prometo no sufrir ni un error de una millonésima.

—Pues escribid el número del mes que corresponda á vuestro nacimiento, siguiendo el orden natural de los doce meses del año.

El rey, que había nacido en noviembre, escribió el número 11, y poniendo encima su mano extendida, por miedo sin duda á miradas indiscretas, dijo:

—Ya está.

—Perfectamente; doblad el número y agregadle 5.

Rápidamente hizo S. M. el sencillo cálculo, y repitió la sacramental frase:

—Ya está.

—Bien; multiplicad la suma por el número 50.

Hecho el producto de 11 × 2 = 22: sumado el número 5, que dió por total 27, y multiplicada esta cantidad por 50, obtuvo el rey un producto de 1.350, que se reservó.

—Ahora, continuó el profesor, añadid la edad que tengáis y sumad luego el número 115.

Tenía el rey noventa y nueve años cumplidos, y siguiendo las indicaciones del matemático, verificó la operación: 1.350 + 99 + 115 = 1.564; y sonriéndose, por la facilidad con que la había efectuado, dijo:

—Está hecho.

—Pues sólo queda por hacer la sustracción de un año convertido en días, ó sea la cantidad de 365, que debéis restar de la última obtenida.

—Pues queda 1.564 — 365 = 1.199, y no hay error posible en tales operaciones.

—Tampoco yo me equivoco, dijo entonces el profesor, asegurando que en noviembre del año actual cumplís cien años de edad.

—¡Caramba! ¿Y cómo lo habéis averiguado?...

El lector habrá visto que en el último número que el preguntado confesó las dos primeras cifras expresan el mes de nacimiento y las dos últimas los años de la edad.

Pruébese el procedimiento que indicado queda, y mandando hacer las operaciones que el rey del cuento tuvo la paciencia de rectificar, obtendremos siempre por último resultado una cantidad de tres ó cuatro cifras, de las cuales las centenas expresarán el número de orden del mes y las decenas y unidades el número de años.

Claro es que se corre el riesgo de que nos faciliten datos erróneos, tratándose principalmente del bello sexo; pues si hemos de creer á Mr. Rickmann, jamás pudo fijar la edad exacta de su esposa ni de su criada.

MERLÍN.

Cuando el necio es acordado, el mercado es ya pasado.

49.ª Semana. Del 28 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
....	....				
	Total. . . .				

LA COCINA EN CASA

(Continuación.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo encartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Sopa de ostras.—En un mortero de mármol macháquense dos ó tres docenas de ostras. Echense luego en caldo de pescado hirviendo. Déjense cocer por espacio de tres cuartos de hora. Fríanse aparte, con manteca, cortezones de pan en cantidad suficiente. Al retirarlos de la sartén colóquense en la sopera. Viértase en ella el caldo de ostras y sírvase bien caliente.

Sopa de puré de judías encarnadas.—Se cuecen las judías en caldo, añadiendo ruedecitas de zanahorias y cebollas con un poco de manteca; después de cocidas se machacan en un mortero, y el zumo se pasa por tamiz, añadiéndole mas caldo si estuviese muy espeso; después se echa este zumo sobre algunos pedacitos de pan frito, y cuando estén bien calados se sirve. En días de vigilia se pone caldo de pescado y aceite en vez de manteca.

Soplillo de chocolate.—Tómese medio litro de leche, 70 gramos de chocolate, una cucharada de fécula de patatas y cuatro huevos frescos; hágase cocer el chocolate en la leche, añádase la fécula, hágase otra vez cocer durante tres minutos, retírese y déjese enfriar; cuando la mezcla esté bastante enfriada para que no puedan cocer los huevos, agréguense las yemas bien batidas; por otra parte, bátanse las claras de los mismos huevos hasta que estén un poco firmes y mézclelas con todo, vertiéndolo después en un molde bien preparado que se habrá hecho calentar, habiéndolo untado muy bien antes de manteca fresca; póngase en el fuego, cúbrase con el horno de campaña y sírvase en el molde en cuanto se saque del horno.

Sorbete de melocotón.—Se escogen unos cuantos melocotones bien maduros, á los que se quita el hueso; se cortan en pedazos, se ponen en un cazo á la lumbre con medio litro de agua para darles un hervor y se pasan por tamiz, haciendo pasar toda la pulpa, á la cual se añade poco más de medio kilogramo de azúcar, que se habrá desleído en agua al fuego; después de incorporarlo bien se deja enfriar y se pone á helar dentro de un bote de metal que cierre bien, y que se rodea con sal y hielo.

Tarta de manzanas.—Bátanse más yemas de huevo que claras con una buena mermelada de manzanas bien cocidas; añádase suficiente cantidad de azúcar y un poco de nuez moscada raspada, y se extiende sobre un suelo de masa en hojas de seis ó siete vueltas; se levantan los bordes como los de una torta ordinaria, y pónganse en el horno sobre una lata de hierro ó una hoja de papel engrasado; se dora y se sirve caliente ó fría, según los gustos.

(Sigue pág. 190.)

Compuesta no hay mujer fea.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 de Diciembre: *Juan, habiendo oído en la prisión las obras de Cristo, le envía dos de sus discípulos* (S. Mateo, cap. XI, v. 2).
El 11 de Diciembre: *Contestación de Juan á los sacerdotes y levitas* (S. Juan, cap. I, v. 19).
El 18 de Diciembre: *Juan predica un bautismo de penitencia por la remisión de los pecados* (S. Lucas, cap. III, v. 1).
El 25 de Diciembre: *En el principio era el Verbo* (S. Juan, cap. I, v. 1).

MEMENTO

Día 1.º Sorteo de los títulos de la Deuda amortizable en el Banco de España.—**1, 3 y 4.** Danse órdenes sagradas (témporas).—**4.** Santa Bárbara, patrona de los artilleros. Segundo domingo de Adviento.—**5.** Feria en Trujillo.—**8.** La Purísima Concepción, patrona de España, día de las Conchas. Feria en Oropesa, Elda y Segorbe.—**11.** Tercer domingo de Adviento.—Mercado de ganados en Lérida.—**16.** Nuestra Señora de la Esperanza.—**18.** Feria en la Coruña. Cuarto domingo de Adviento.—**20.** Feria en Alcañiz y Barbastro. Cumpleaños de la infanta D.ª Isabel.—**21.** Santo Tomás. Empiezan los regalos y felicitaciones por las pascuas de Navidad.—**23.** Visita general de cárceles.—**24.** Noche Buena. Fiesta del hogar que se celebra en todas las casas, con más ó menos solemnidad, á las doce de la noche. Misa llamada del Gallo.—**25.** *La Natividad de Nuestro Señor.* Una de las fiestas de más resonancia; este día celebra tres misas cada sacerdote.—**28.** Los Santos Inocentes.—**31.** Fin de año.

Guía del capitalista. — Celebran sus Juntas generales las Sociedades siguientes: Unión Franco-Española, Banco de Préstamos y Depósitos (Madrid), Compañía Transatlántica (Barcelona), Gran Hotel Colón (Madrid).

Abstinencia de carne en este mes, el día 24.

Dios es un señor muy poderoso, muy grande, muy rico y muy bueno. Y con ser todo esto, y sobre todo por ser bueno, un día empezó á hacerse más y más pequeño, más y más débil, más y más pobre, para convertirse en niño y venir con los niños de la tierra. Y allá en el pesebre de Belén nació en cueros vivos, sin los mantos azules del espacio, sin las coronas de estrellas que se ven todas las noches, sin las mil lámparas de mil soles cada una que alumbran su palacio infinito.

José Echegaray. (Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE DICIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Más regularidad en los padecimientos, más intensidad en los del pecho, exasperación en los males crónicos, especialmente en los que residen en esta cavidad, manifiestan claramente la acción enérgica del frío húmedo que reina en este mes.

Conocido de todos es el consejo que se da á los propensos á enfermar del pecho, de trasladarse á climas templados; repetimos, sin embargo, este importante consejo, pues las cosas buenas es necesario repetirlas mucho: Todos los recursos de la medicina son ineficaces para contrarrestar la acción enérgica, y sobre todo continua, de un clima desfavorable.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Si recoge la aceituna, hace el labrador fortuna.*

En los campos.—Se recorrerán las siembras, y las que se viesen adelantadas se aricarán inmediatamente, á fin de contener su vigor y abrigar las cepas ó cuello de las plantas; mas si se las viese con demasiada hierba, se echarán antes las ovejas, aricando en seguida sin recelo con el aporcador.

Se continúa alzando los barbechos mientras el tiempo lo permita, sobre todo en las tierras fuertes, y echando abonos y estiércoles en los que se hubieren de sembrar á la primavera. Se abonan asimismo los prados, se rellenan las desigualdades y se reparan las cercas aportilladas.

En la huerta.—Se hacen las camas calientes para las almantas y semilleros; se siembran lechugas tempranas y bercinos en abundancia, para tener de esta provisión en los meses siguientes; se cubren todas las plantas que estén repicadas, rodeándolas de una manta de estiércol, y se empajan los árboles delicados antes de que empiecen las heladas fuertes.

Se siembran al aire libre malpicas, espinacas, habas, guisantes, lechugas acogolladas y acogolladas largas.

En este mes, los fríos no permiten que haya flores más que en los invernáculos; sin embargo, si el invierno es algo templado, á últimos del mes suelen verse alguna violeta y algún narciso al pie de los muros abrigados.

En las majadas no hay que hacer más que poner una gran cama, aprovechando hojas y toda clase de fusca menuda, cuidando de levantar diariamente las deyecciones húmedas. Se retiran del monte hasta los cerdos camperos, ó se les relega á un extremo donde no puedan hacer mucho daño y estén abrigados; pero conviene darles de comer algo de parte de tarde, para que se vayan criando.

En casa.—Empiezan las matanzas; se acelera el engorde de las aves, dándoles de comer aun de noche, así como también á las gallinas á última hora, y se las trata como de invierno.

Se aprovechan las largas veladas en hilar las telas, hacer cañizos, empajados, cestones y toda clase de utensilios de abrigo, y los días cubiertos ó lluviosos en recomponer toda clase de aperos, en hacer los que se necesiten y proveerse de los que no se tengan. El jefe de la familia, con sus mayorales ó aperadores, se ocupará de formar las cuentas y balance del año, abrir las nuevas y recapacitar sobre los medios que tenga y las mejores combinaciones de una buena explotación de primavera, que complete la ya inaugurada y asegure su éxito.

A los ganados que no estén en ceba se les pone á ración de invierno, que es la mitad casi de la de trabajo ó producción, cuanto baste para mantenerlos en carnes. Se los abriga, aumentando la cama y aun cubriéndolos con mantas; se levantan cuidadosamente las deyecciones húmedas, y se les da de beber agua templada en cuanto es posible, es decir, cual sale de los pozos, fuentes ó aljibes.

GASTRONOMÍA

Como este es el mes de las fiestas, regalos y reuniones de familia, se hace absolutamente indispensable una buena provisión de cuanto dé de sí la estación, principalmente frutas de invierno y golosinas, pues así lo exigen las Navidades.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y puerco.

Caza.—Liebre, conejo, ánade, perdiz, pájaros, chochas y gallinetas.

Aves de corral. — Pavos, gallinas, capones, pichones, patos y gansos.

Pescados.—Rodaballo, lenguados, merluza, mero, carpas, anguilas y pececillos.

Mariscos.—Almejas y ostras.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª Comida.—Sopa de sémola. Bocadillos de ostras. Mollejas de ternera á la financiera. Ternera asada. Espinacas con azúcar. Ensalada, bizcochos de limón, granadas, naranjas, manzanas.

2.ª Comida.—Sopa de castañas. Lamprea con setas. Bocadillos de ave. Lomo de vaca al asador. Espinacas con huevos duros. Ensalada, queso, tarta de manzanas, uvas, peras.

3.ª Comida.—Sopa de ostras. Merluza frita. Perdices asadas. Pierna de cordero. Judías verdes. Ensalada, crema Chantilly, granadas, manzanas, naranjas.

4.ª Comida.—Sopa de tapioca. Salmón á la Chambord. Salmorejo de chochas. Pavo asado. Ensalada. Guisantes á la francesa. Charlota rusa. Uvas, manzanas, peras, naranjas, granadas.

MÁXIMAS Y PENSAMIENTOS

Es hacer un gran mal á los tontos el aplaudirlos.—Demófilo.

La pereza y la indolencia, tanto en la vida doméstica como en la vida civil, no llegan á conocerse desde luego en el descuido de uno á otro deber, sino en la suma total de ellos.—Demóstenes.

El pudor es el colorido de la virtud.

El más dañino de todos los animales salvajes es el murmurador, y de los animales domésticos el adulador.—Diógenes.

La libertad es un sarcasmo si no mantiene intacto é inviolable el derecho de las minorías.—Doni Jacobus.

Las promesas hacen menos ingratos que los beneficios.—Dufresnes.

No escribas lo que no puedas firmar.

Hay frases que nos persiguen como una amenaza ó que nos afligen como un remordimiento.

Habla solamente cuando es menester, y no digas más que la mitad de lo que piensas.

No hagas lo que no puedes decir.—Alejandro Dumas.

El sabio puede ser ofendido por el odio, por la envidia y por el desprecio de los hombres, pero esté seguro de que en él consiste hacerse superior á toda injuria con la fuerza de su razón. La sabiduría es un bien tan sólido, que impide al que la posee salir de su estado natural ó cambiar de carácter con la cólera, aun cuando su voluntad fuese ésta.—Epicuro.

Más quiero conservar un solo ciudadano que matar mil enemigos.—Escipión el Africano.

Quien quisiere meter cizaña entre dos grandes amigos haga que jueguen el uno contra el otro, que no ha menester más fuerza el diablo para hacerles grandes enemigos: tal es la fuerza del odio que se cobra en el juego.

Los libros hacen libre á quien los quiere bien.—Vicente Espinel.

Nunca se meditará bastante el secreto enlace que tienen entre sí los hechos y las ideas, los misteriosos lazos que arrastra á unas en pos de otras; solo meditando porfiadamente en este eslabonamiento se descubre el por qué de ciertos fenómenos que parecen insólitos en la historia del saber humano.—José María Esquerdo.

Todo el que habla bien y obra mal se ve ligado por sus propias palabras y condenado por su propia sentencia.—San Eugenio de Toledo.

LA COCINA EN CASA

(Conclusión.)

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1897.—Edición de 1898, un tomo en cartonado. Precio: 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Ternera á la Marengo.—Cortar en trozos cuadrados una porción de carne magra de ternera. Rehogarlos en la cacerola con aceite ó manteca hasta que hayan reducido su humedad. Sazonarlos. Añadirles un ramito compuesto, 150 gramos de saladillo escaldado y cortado en lonjas y dos ó tres docenas de cebollas tostadas en la sartén.

Poner la cacerola entre dos fuegos suaves hasta la completa cocción. Antes de terminar ésta medio espumar el caldo; mezclarle unas cucharadas de salsa de tomate y un polvillo de pimienta de Cayena.

Tortilla al ron.—Bátanse los huevos, separando las claras y las yemas, espolvoreando éstas con azúcar en polvo; mézclense con cáscaras de limón y pónganse en la sartén; sírvase en seguida en una fuente espolvoreada de azúcar raspada, cúbrase con ella la tortilla y pásese por encima la pala hecha fuego; dispuesta de este modo, se riega con ron, se le da fuego y se sirve.

Tortilla con dulce.—Se trabajan bien cuatro yemas y 30 gramos de azúcar molida; se añade un poco de sal, cuatro claras batidas, 50 gramos de harina y un vaso de nata batida. Se calienta manteca en una sartén, se echa esa preparación y se retira la tortilla cuando está en su punto; se cubre con mermelada de fruta; se arrolla, se espolvorea con azúcar y se mete en un horno durante algunos minutos.

(1898) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

49.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 0 m.

1. Jueves. 335-30. ☺ *llena.* El día dura 9h,31'.
Santa Natalia, viuda.
1521. Muere el papa León X (Juan de Médicis).

2. Viernes. 336-29. ☺ *llena.* El día dura 9h,30'.
Santa Bibiana, virgen.
1840. Estreno de la ópera *La Favorita*, de Donizetti, en París.

3. Sábado. 337-28. ☺ *llena.* El día dura 9h,29'.
San Francisco Javier, confesor.
1842. Bombardeo de Barcelona por el regente Espartero.

4. Domingo. 338-27. ☺ *llena.* El día dura 9h,28'.
Santa Bárbara, virgen.
1642. Muere en París el cardenal de Richelieu.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

No alabes ni desalabes hasta siete navidades.

Tortilla de hierbas finas.—Pártanse en una cacerola seis ú ocho huevos y sazónense con sal, añadiendo hierbas finas bien picadas y un poco de agua ó leche, batiéndolo todo junto; así preparados los huevos, se vierten en una sartén que contenga un poco de manteca bien caliente. En el momento *que cuajen se coge la sartén por* el mango, se da un impulso horizontal de frente, extendiendo el brazo, y al recogerlo otro impulso hacia arriba, de manera que quede doblada; se sirve dorada y humeante sobre una fuente.

Truchas con limón.—Echense en agua caliente después de limpias, y se dejan hasta que estén cocidas; luego se sacan y rocían con zumo de limón y un poco de pimienta. Se sirven adornadas con rajitas de limón.

Trucha á la Chambord.—Después de limpia se le quita la piel por un lado y se mecha con tocino y trufas cocidas; se coloca en una fuente al *gratin*, guarneciendo el fondo con verduras cortadas delgadas; se rocía con manteca, se sazona, se cubre con lonchas de tocino, se moja con vino tinto y se pone á cocer al horno. Se prepara una guarnición de trufas y setas cocidas, que se pone aparte. Se hace una salsa con el cocimiento de la trucha, se coloca ésta sobre la fuente, adornándola con cangrejos, trufas y setas picadas, echando un poco de la salsa por encima y lo demás en la salsera.

Zanahorias con nata.—Para preparar este entremés, se blanquean 800 gramos de zanahorias nuevas en agua hirviendo durante cinco minutos; después de refrescadas se mondan y se ponen en una cacerola con 30 gramos de manteca, una cucharada de agua, un poquito de sal y 5 gramos de azúcar. Se cubre la cacerola y se mantiene cociendo lentamente durante veinte minutos. Entonces se hace una mezcla con dos yemas de huevo, una cucharada grande de leche, 15 gramos de manteca y medio vaso de nata bien batida, y se sirve con las zanahorias después de trabajada la salsa.

(1898) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

49.ª Semana. Del 1 al 4.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

De toma un pájaro á dame un pájaro van dos pájaros.

(1898) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

50.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 0 m. }

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

5. Lunes. 339-26. Ⓛ *llena.* El día dura 9h,27'.
San Sabas, abad.
1870. Muere el fecundo novelista y dramaturgo Alejandro Dumas (padre).

6. Martes. 340-25. ☾ *meng.* El día dura 9h,25'.
San Nicolás de Bari.
1185. Muere Alfonso Enríquez, primer rey de Portugal.

7. Miércoles. 341-24. ☾ *meng.* El día dura 9h,24'.
San Ambrosio, obispo.
1492. Atentado contra la vida de Fernando el *Católico.*

8. Jueves. 342-23. ☾ *meng.* El día dura 9h,23'.
La Purísima Concepción.
1548. Fundación de la Universidad de Osuna.

9. Viernes. 343-22. ☾ *meng.* El día dura 9h,22'.
Santa Leocadia, virgen.
1759. Entra en Madrid el rey D. Carlos III.

10. Sábado. 344-21. ☾ *meng.* El día dura 9h,21'.
Nuestra Señora de Loreto.
1809. Honrosa capitulacion de Gerona con los franceses.

11. Domingo. 345-20. ☾ *meng.* El día dura 9h,20'.
San Dámaso, papa.
1474. Muere el rey Enrique IV de España.

Quien bien ata bien desata.

50.ª Semana. Del 5 al 11.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

(1898) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

51.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 4 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 2 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

12. Lunes. 346-19. ☾ *meng.* El día dura 9h,19'.
San Donato, mártir.
1871. Muere el eminente jurisconsulto Pedro Gómez de la Serna.

13. Martes. 347-18. ● *nueva.* El día dura 9h,19'.
Santa Lucía, virgen.
1553. Nace el rey Enrique IV de Francia.

14. Miércoles. 348-17. ● *nueva.* El día dura 9h,19'.
San Nicasio, obispo.
1788. Muere en Madrid el rey D. Carlos III.

15. Jueves. 349-16. ● *nueva.* El día dura 9h,18'.
San Eusebio, obispo.
1613. Nace el ilustre moralista duque de La Rochefoucauld.

16. Viernes. 350-15. ● *nueva.* El día dura 9h,18'
San Valentín, mártir.
1794. Ejecución del sanguinario procónsul Juan B. Carrier.

17. Sábado. 351-14. ● *nueva.* El día dura 9h,17'.
San Lázaro, obispo.
1870. Muere en Nápoles el maestro compositor Javier Mercadante.

18. Domingo. 352-13. ● *nueva.* El día dura 9h,17'.
Nuestra Señora de la O.
1118. Entrada triunfal de Alfonso I de Aragón en Zaragoza.

Nunca por mucho trigo es mal año.

51.ª Semana. Del 12 al 18.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

52.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 3 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 4 m.

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

19. Lunes. 353-12. ● *nueva.* El día dura 9h,17'.
San Nemesio, mártir.
1853. Joaquín Pecci (León XIII) recibe el capelo cardenalicio.

20. Martes. 354-11. ☽ *creciente.* El día dura 9h,17'.
Santo Domingo de Silos.
1639. Nace el insigne poeta dramático Juan Racine.

21. Miércoles. 355-10. ☽ *crec.* El día dura 9h,17'.
Santo Tomás, apóstol.
1667. Fundación del Observatorio de París.

22 Jueves. 356-9. ☽ *creciente.* El día dura 9h,17'.
San Demetrio, obispo.
1590. Muere Ambrosio Pareo, creador de la cirugía francesa.

23. Viernes. 357-8. ☽ *creciente.* El día dura 9h,17'.
Santa Victoria, virgen.
1825. Nace la distinguida poetisa Carolina Coronado.

24. Sábado. 358-7. ☽ *creciente.* El día dura 9h,18'.
San Gregorio, presbítero.
1871. Estreno de la ópera *Aida*, de Verdi, en el Cairo.

25 Domingo. 359-6. ☽ *crec.* El día dura 9h,18'.
La Natividad de N. S. Jesucristo.
1406. Muere en Toledo el rey D. Enrique III el *Doliente.*

Vida sin amigo, muerte sin testigo.

52.ª Semana. Del 19 al 25.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

53.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 0 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 3 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

26. Lunes. 360-5. ☽ *creciente.* El día dura 9h,18'.
San Esteban, protomártir.
1831. Estreno de la ópera *Norma*, de Bellini, en Milán.

27. Martes. 361-4. ⓣ *llena.* El día dura 9h,18'.
San Juan, apóstol.
1503. Batalla del Garellano, ganada por el Gran Capitán á los franceses.

28. Miércoles. 362-3. ⓣ *llena.* El día dura 9h,18'.
La Degoll. de los Santos Inocentes.
1622. Muere San Francisco de Sales.

29. Jueves. 363-2. ⓣ *llena.* El día dura 9h,19'.
Santo Tomás Cantuariense.
1820. Muere el filántropo J. B. Auger, barón de Montyon.

30. Viernes. 364-1. ⓣ *llena.* El día dura 9h,20'.
La Traslación de Santiago.
1832. Muere el papa Inocencio XI (Juan Antonio Fachimeti).

31. Sábado. 365-0. ⓣ *llena.* El día dura 9h,21'.
San Silvestre, papa.
1229. Toma de Mallorca por el rey D. Jaime I el *Conquistador*.

Quien menos procura alcanza más bien.

53.ª Semana. Del 26 al 31.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

Los calendarios exfoliadores.

En todas las casas debe haber un lugar fijo para cada cosa y cada cosa debe estar en su lugar. Es menester cuidarse de reemplazar, en una casa que se tiene orden, las cosas que por su índole ó por otra causa caducan ó se gastan, y al reemplazarlas debe uno poner el mayor cuidado en escogerlas, buscando siempre la novedad, buen gusto y economía. Es época ahora de proveerse de **Calendarios para 1899**.

Al hacerse con ellos, debe pedirse siempre los de *Bailly-Baillière é Hijos*, que son los más económicos y amenos, y entre la mucha variedad de dibujos, los hay propios para comedor, despacho, gabinete, etc.

A puerta cerrada el diablo se vuelve.

LOS DÍAS DE ENFERMEDAD

NOMBRE DEL ENFERMO	NOMBRE DE LA ENFERMEDAD	MESES	FECHAS	PULSACIONES		TEMPERATURA		VISITAS	TRATAMIENTOS Y RECETAS	PRECIOS	OBSERVACIONES PARTICULARES
				Medio día.	Noche.	Medio día.	Noche.				

Más cura la dieta que la lanceta.

Resumen del año. 1.er Semestre.	ENTRADAS		SALIDAS	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Enero				
Febrero				
Marzo				
Abril				
Mayo				
Junio				

Resumen del año. 2.º Semestre.	ENTRADAS		SALIDAS	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Julio				
Agosto				
Septiembre				
Octubre				
Noviembre				
Diciembre				

Tanto vales como tienes.

MESES	Alquileres. Contribuciones Seguros.	GASTOS DE LA CASA			Servidumbre.	Bodega.	Cuadra. Cochera
		Alimentación	Calefacción. Alumbrado.	Lavado. Planchado			
Enero							
Febrero							
Marzo							
Abril							
Mayo							
Junio							
Julio							
Agosto							
Septiembre							
Octubre							
Noviembre							
Diciembre							
TOTALES							

ANIVERSARIOS, DIAS Y FIESTAS QUE

Enero ....

Febrero ....

Marzo ....

Abril ....

Mayo ....

Junio ....

Quien te hace fiestas que no te suele

GASTOS DEL AÑO 1898

TOCADOR			Médico. Farmacéutico.	Limosnas.	Aguinaldos. Regalos. Propinas.	Viajes.	Varios.	TOTAL
Señorito.	Señora.	Niños.						

SE CELEBRAN EN EL AÑO 1898.

Julio

Agosto

Septiembre

Octubre

Noviembre

Diciembre

hacer, ó te quiere engañar ó te ha menester.

DIAS DE RECEPCION

LUNES

VIERNES

MARTES

SÁBADO

MIÉRCOLES

DOMINGO

JUEVES

Al buen día ábrele la puerta.

MI BIBLIOTECA

Un buen libro es un buen amigo.

BERNARDIN DE ST.-PIERRE.

A CADA instante se oye hablar de un libro, ó se lee una crítica que le da á uno la idea de comprar el tomo. Si no se toma inmediatamente nota del título y autor, se expone uno á olvidarlo. Esta página puede servir de ayuda memoria. Llenada al finalizar el año, os dará un balance de vuestras curiosidades y compras literarias.

LIBROS COMPRADOS Ó POR COMPRAR

LIBROS PRESTADOS

Tal es la triste suerte de todo libro prestado:
Que es perdido á veces, y siempre estropeado.

Libro cerrado no saca letrado.

TABLA DE INTERÉS SIMPLE

Modo de emplearla.—Para usar esta tabla de interés, es preciso multiplicar el capital por el número de días en que devenga interés; tachar seguidamente las dos últimas cifras (y la fracción, si la hubiera) del producto de esta multiplicación; *el número* así obtenido se descompone en millares, centenas, decenas y unidades.

Buscar en la tabla los intereses de estas cantidades parciales siguiendo la columna del tanto por ciento.

La suma de los intereses parciales será el interés del capital determinado.

Ejemplo: *¿Cuál es el interés de 3.126 pesetas durante 132 días al 4 1/2 por 100 de interés?*

Siguiendo la regla establecida, tendremos 3126 × 132 = 412632, y suprimiendo las dos últimas cifras quedará en 4126. Descomponiendo esta cantidad en 4000—100—20 y 6, y mirando cada una de estas sumas en la tabla, hallaremos en la columna del interés del 4 1/2 por 100: 49,315 — 1,233 — 0.247 — 0,074, en total 50 pesetas 869 milésimas; suma que representa el interés al 4 1/2 por 100 de las 3126 pesetas durante 132 días.

Cifras	1/4 %	1 %	1 1/2	2 %	2 1/2	3 %	Cifras
10.000	6.849	27.397	41.096	54.794	68.493	82.192	10.000
9.000	6.164	24.657	36.986	49.315	61.644	73.973	9.000
8.000	5.479	21.918	32.877	43.836	54.794	65.753	8.000
7.000	4.794	19.178	28.767	38.356	47.945	57.534	7.000
6.000	4.110	16.438	24.657	32.876	41.096	49.315	6.000
5.000	3.425	13.698	20.548	27.397	34.246	41.096	5.000
4.000	2.740	10.959	16.438	21.918	27.397	32.877	4.000
3.000	2.055	8.219	12.329	16.438	20.548	24.657	3.000
2.000	1.370	5.479	8.219	10.959	13.698	16.438	2.000
1.000	0.686	2.740	4.110	5.479	6.849	8.219	1.000
900	0.616	2.466	3.699	4.931	6.164	7.397	900
800	0.548	2.192	3.288	4.383	5.479	6.575	800
700	0.479	1.918	2.877	3.836	4.794	5.753	700
600	0.411	1.644	2.466	3.288	4.110	4.931	600
500	0.342	1.370	2.055	2.740	3.425	4.110	500
400	0.274	1.096	1.644	2.192	2.740	3.288	400
300	0.205	0.822	1.233	1.644	2.055	2.466	300
200	0.137	0.548	0.822	1.096	1.370	1.644	200
100	0.068	0.274	0.411	0.548	0.685	0.822	100
90	0.062	0.247	0.370	0.493	0.616	0.740	90
80	0.055	0.219	0.329	0.438	0.548	0.657	80
70	0.048	0.192	0.288	0.384	0.479	0.575	70
60	0.041	0.164	0.247	0.329	0.411	0.493	60
50	0.034	0.137	0.203	0.274	0.342	0.411	50
40	0.027	0.110	0.164	0.219	0.274	0.329	40
30	0.020	0.082	0.123	0.164	0.205	0.247	30
20	0.014	0.055	0.082	0.110	0.137	0.164	20
10	0.007	0.027	0.041	0.055	0.068	0.082	10
9	0.006	0.025	0.037	0.049	0.062	0.074	9
8	0.005	0.022	0.033	0.044	0.055	0.066	8
7	0.005	0.019	0.029	0.038	0.048	0.057	7
6	0.004	0.016	0.025	0.033	0.041	0.049	6
5	0.003	0.014	0.020	0.027	0.034	0.041	5
4	0.003	0.011	0.016	0.022	0.027	0.033	4
3	0.002	0.008	0.012	0.016	0.020	0.025	3
2	0.001	0.005	0.008	0.011	0.014	0.016	2
1	0.001	0.003	0.004	0.005	0.007	0.008	1

Cifras	3 1/2	4 %	4 1/2	5 %	5 1/2	6 %	Cifras
10.000	95.890	109.589	123.288	136.986	150.685	164.383	10.000
9.000	86.301	98.630	110.959	123.288	135.616	147.945	9.000
8.000	76.712	87.671	98.630	109.589	120.548	131.507	8.000
7.000	67.123	76.712	86.301	95.890	105.479	115.068	7.000
6.000	57.534	65.753	73.973	82.192	90.411	98.630	6.000
5.000	47.945	54.794	61.644	68.493	75.342	82.192	5.000
4.000	38.356	43.835	49.315	54.794	60.274	65.753	4.000
3.000	28.767	32.877	36.986	41.096	45.205	49.315	3.000
2.000	19.178	21.918	24.657	27.397	30.137	32.877	2.000
1.000	9.589	10.959	12.329	13.699	15.068	16.438	1.000
900	8.630	9.863	11.096	12.329	13.562	14.795	900
800	7.671	8.767	9.863	10.959	12.055	13.151	800
700	6.712	7.671	8.630	9.589	10.548	11.507	700
600	5.753	6.575	7.397	8.219	9.041	9.863	600
500	4.794	5.479	6.164	6.849	7.534	8.219	500
400	3.835	4.383	4.931	5.479	6.027	6.575	400
300	2.877	3.288	3.699	4.110	4.521	4.932	300
200	1.918	2.192	2.466	2.740	3.014	3.288	200
100	0.959	1.096	1.233	1.370	1.507	1.644	100
90	0.863	0.986	1.110	1.233	1.356	1.480	90
80	0.767	0.877	0.986	1.096	1.206	1.315	80
70	0.671	0.767	0.863	0.959	1.055	1.151	70
60	0.575	0.658	6.740	0.822	0.904	0.986	60
50	0.479	0.548	0.616	0.685	0.753	0.822	50
40	0.384	0.438	0.493	0.548	0.603	0.658	40
30	0.288	0.329	0.370	0.411	0.452	0.493	30
20	0.192	0.219	0.247	0.274	0.301	0.329	20
10	0.096	0.110	0.123	0.137	0.151	0.164	10
9	0.086	0.098	0.111	0.123	0.136	0.148	9
8	0.077	0.088	0.099	0.110	0.121	0.132	8
7	0.067	0.077	0.086	0.096	0.106	0.115	7
6	0.057	0.066	0.074	0.082	0.090	0.099	6
5	0.048	0.055	0.062	0.068	0.075	0.082	5
4	0.038	8.044	0.049	0.055	0.060	0.066	4
3	0.029	0.033	0.037	0.041	0.045	0.049	3
2	0.019	0.022	0.025	0.027	0.030	0.033	2
1	0.009	0.011	0.012	0.014	0.015	0.016	1

Casos particulares.

Ejemplo I: *¿Cuál es el interés de 23.515 pesetas durante 287 días al interés del 3 1/2 por 100?*

Tendremos 23515 × 287 = 6748805, y tachando las dos últimas cifras quedará 67.488; descomponiendo 60.000 en 10 × por 6.000 da el interés de 57,534 × 10 = 575,34 — 7.000, su interés correspondiente 67,123 — 400, el interés que le corresponde 3.835— 80, su interés 0,767 — 8, interés 0.077. Total, 647 pesetas 142 milésimas que se obtienen de interés al 3 1/2 por 100 con 23.515 pesetas durante 287 días.

No encontrándose en la tabla la cantidad 60.000, nos ha sido necesario tomar el interés de 6.000 y multiplicarlo por 10.

Proceder de igual forma con el número que sea superior á 20.000.

Ejemplo II: *Buscar el interés de 875 pesetas al 4 por 100 durante 73 días, más de 731 pesetas en 85 días y de 928 pesetas en 105 días.*

Tendremos:

875 × 73 = 638
731 × 85 = 621
928 × 105 = 974
Total: 2233

Haciendo las operaciones indicadas más arriba, resultará que el interés de las tres sumas es de 24 pesetas 472 milésimas.

Por lo tanto, para varias cantidades que devengan interés en diferente número de días, pero á un mismo tanto por ciento, adicionar los números correspondientes á estas sumas y tomar el interés sobre el *total* en vez de tomarlo sobre cada número separadamente.

Muchos pocos hacen un mucho.

PARA PAGAR Á LOS JORNALEROS

(CUENTAS HECHAS AL DÍA Y Á LA HORA)

Los dos cuadros adjuntos serán útiles al industrial, al propietario y á todos los que pagan los obreros al día ó á la hora. Estas cuentas hechas ahorrarán todos los cálculos de detalle que multiplican las probabilidades de equivocación. Los dos ejemplos del margen indican la marcha que hay que seguir para leer estas columnas y obtener la cifra buscada.

EL OBRERO COBRARÁ POR

SI GANA POR DÍA	½ d	1 d.	2 d.	3 d.	4 d.	5 d.	6 d.	7 d.	8 d	9 d.	10d	15 d	20 d	30 d	50 d
1 pts.	0 50	1 »	2 »	3 »	4 »	5 »	6 »	7 »	8 »	9 »	10 »	15 »	20 »	30 »	50 »
1 25	0 65	1 25	2 50	3 75	5 »	6 25	7 50	8 75	10 »	11 25	12 50	18 75	25 »	37 50	62 50
1 50	0 75	1 50	3 »	4 50	6 »	7 50	9 »	10 50	12 »	13 50	15 »	22 50	30 »	45 »	75 »
1 60	0 80	1 60	3 20	4 80	6 40	8 »	9 60	11 20	12 80	14 40	16 »	24 »	32 »	48 »	80 »
1 70	0 85	1 70	3 40	5 10	6 80	8 50	10 20	11 90	13 60	15 30	17 »	25 50	34 »	51 »	85 »
1 75	0 90	1 75	3 50	5 25	7 »	8 75	10 50	12 25	14 »	15 75	17 50	26 25	35 »	52 50	87 50
1 80	0 90	1 80	3 60	5 40	7 20	9 »	10 80	12 60	14 40	16 20	18 »	27 »	36 »	54 »	90 »
1 90	0 95	1 90	3 80	5 70	7 60	9 50	11 40	13 30	15 20	17 10	19 »	28 50	38 »	57 »	95 »
2 »	1 »	2 »	4 »	6 »	8 »	10 »	12 »	14 »	16 »	18 »	20 »	30 »	40 »	60 »	100 »
2 25	1 10	2 25	4 50	6 75	9 »	11 25	13 50	15 75	18 »	20 25	22 50	33 75	45 »	67 50	112 25
2 50	1 25	2 50	5 »	7 50	10 »	12 50	15 »	17 50	20 »	22 50	25 »	37 50	50 »	75 »	125 »
2 75	1 35	2 75	5 50	8 25	11 »	13 75	16 50	19 25	22 »	24 75	27 50	41 25	55 »	82 50	137 50
3 »	1 50	3 »	6 »	9 »	12 »	15 »	18 »	21 »	24 »	27 »	30 »	45 »	60 »	90 »	150 »
3 25	1 60	3 25	6 50	9 75	13 »	16 25	19 50	22 75	26 »	29 25	32 50	48 75	65 »	97 50	162 50
3 50	1 75	3 50	7 »	10 50	14 »	17 50	21 »	24 50	28 »	31 50	35 »	52 50	70 »	105 »	175 »
3 75	1 85	3 75	7 50	11 25	15 »	18 75	22 50	26 25	30 »	33 75	37 50	56 25	75 »	112 50	187 50
4 »	2 »	4 »	8 »	12 »	16 »	20 »	24 »	28 »	32 »	36 »	40 »	60 »	80 »	120 »	200 »
4 25	2 10	4 25	8 50	12 75	17 »	21 25	25 50	29 75	34 »	38 25	42 50	63 75	85 »	127 50	212 50
4 50	2 25	4 50	9 »	13 50	18 »	22 50	27 »	31 50	36 »	40 50	45 »	67 50	90 »	135 »	225 »
4 75	2 35	4 75	9 50	14 25	19 »	23 75	28 50	33 25	38 »	42 75	47 50	71 25	95 »	142 50	237 50
5 »	2 50	5 »	10 »	15 »	20 »	25 »	30 »	35 »	40 »	45 »	50 »	75 »	100 »	150 »	250 »
5 25	2 60	5 25	10 50	15 75	21 »	26 25	31 50	36 75	42 »	47 25	52 50	78 75	105 »	157 50	262 50
5 50	2 75	5 50	11 »	16 50	22 »	27 50	33 »	38 50	44 »	49 50	55 »	82 50	110 »	166 »	275 »
5 75	2 85	5 75	11 50	17 25	23 »	28 75	34 50	40 25	46 »	51 75	57 50	86 25	115 »	172 50	287 50
6 »	3 »	6 »	12 »	18 »	24 »	30 »	36 »	42 »	48 »	54 »	60 »	90 »	120 »	180 »	300 »
6 25	3 10	6 25	12 50	18 75	25 »	31 25	37 50	43 75	50 »	56 25	62 50	93 75	125 »	187 50	312 50
6 50	3 25	6 50	13 »	19 50	26 »	32 50	39 »	45 50	52 »	58 50	65 »	97 50	130 »	195 »	325 »
6 75	3 35	6 75	13 50	20 25	27 »	33 76	40 50	47 25	54 »	60 75	67 50	101 25	135 »	202 50	337 50
7 »	3 50	7 »	14 »	21 »	28 »	35 »	42 »	49 »	56 »	63 »	70 »	105 »	140 »	210 »	350 »
7 50	3 75	7 50	15 »	22 50	30 »	37 50	45 »	52 50	60 »	67 50	75 »	112 50	150 »	225 »	375 »
8 »	4 »	8 »	16 »	24 »	32 »	40 »	48 »	56 »	64 »	72 »	80 »	120 »	160 »	240 »	400 »
8 50	4 25	8 50	17 »	25 50	34 »	42 50	51 »	59 50	68 »	76 50	85 »	127 50	170 »	255 »	425 »
9 »	4 50	9 »	18 »	27 »	36 »	45 »	54 »	63 »	72 »	81 »	90 »	135 »	180 »	270 »	450 »
9 50	4 75	9 50	19 »	28 50	38 »	47 50	57 »	66 50	76 »	85 50	95 »	142 50	190 »	286 »	475 »
10 »	5 »	10 »	20 »	30 »	40 »	50 »	60 »	70 »	80 »	90 »	100 »	150 »	200 »	300 »	500 »

EJEMPLO

EJEMPLO: *Se debe á un segador 9 días á 3,50 pesetas. ¿Cuánto hace? En la décima columna, enfrente de la línea de 3,50, se encuentra 31,50, que es la contestación.*
Si se le debe 45 días á 3 pesetas, siguiendo horizontalmente la línea de 3 pesetas, en las columnas de 15 y 30, se encuentra 45 y 90 = 135 pesetas.

SI LA HORA ES Á

ES DEBIDO POR	30 c	35 c	40 c	45 c	50 c	55 c	60 c	65 c	70 c	75 c	80 c	85 c	90 c	95 c	1 p.
1 h.	0 30	0 35	0 40	0 45	0 50	0 55	0 60	0 65	0 70	0 75	0 80	0 85	0 90	0 95	1 »
2 —	0 60	0 70	0 80	0 90	1 »	1 10	1 20	1 30	1 40	1 50	1 60	1 70	1 80	1 90	2 »
3 —	0 90	1 05	1 20	1 35	1 50	1 65	1 80	1 95	2 10	2 25	2 40	2 55	2 70	2 85	3 »
4 —	1 20	1 40	1 60	1 80	2 »	2 20	2 40	2 60	2 80	3 »	3 20	3 40	3 60	3 80	4 »
5 —	1 50	1 75	2 »	2 25	2 50	2 75	3 »	3 25	3 50	3 75	4 »	4 25	4 50	4 75	5 »
6 —	1 80	2 10	2 40	2 70	3 »	3 30	3 60	3 90	4 20	4 50	4 80	5 10	5 40	5 70	6 »
7 —	2 10	2 45	2 80	3 15	3 50	3 85	4 20	4 55	4 90	5 25	5 60	5 95	6 30	6 65	7 »
8 —	2 40	2 80	3 20	3 60	4 »	4 40	4 80	5 20	5 60	6 »	6 40	6 80	7 20	7 60	8 »
9 —	2 70	3 15	3 60	4 05	4 50	4 95	5 40	5 85	6 30	6 75	7 20	7 65	8 10	8 55	9 »
10 —	3 »	3 50	4 »	4 50	5 »	5 50	6 »	6 50	7 »	7 50	8 »	8 50	9 »	9 50	10 »
15 —	4 50	5 25	6 »	6 75	7 50	8 25	9 »	9 75	10 50	11 25	12 »	12 75	13 50	14 25	15 »
20 —	6 »	7 »	8 »	9 »	10 »	11 »	12 »	13 »	14 »	15 »	16 »	17 »	18 »	19 »	20 »
30 —	9 »	10 50	12 »	13 50	15 »	16 50	18 »	19 50	21 »	22 50	24 »	25 50	27 »	28 50	30 »
40 —	12 »	14 »	16 »	18 »	20 »	22 »	24 »	26 »	28 »	30 »	32 »	34 »	36 »	38 »	40 »
50 —	15 »	17 50	20 »	22 50	25 »	27 50	30 »	32 50	35 »	37 50	40 »	42 50	45 »	47 50	50 »
60 —	18 »	21 »	24 »	27 »	30 »	33 »	36 »	39 »	42 »	45 »	48 »	51 »	54 »	57 »	60 »
70 —	21 »	24 50	28 »	31 50	35 »	38 50	42 »	45 50	49 »	52 50	56 »	59 50	63 »	66 50	70 »
80 —	24 »	28 »	32 »	36 »	40 »	44 »	48 »	52 »	56 »	60 »	64 »	68 »	72 »	76 »	80 »
90 —	27 »	31 50	36 »	40 50	45 »	49 50	54 »	55 50	63 »	67 50	72 »	76 50	81 »	85 50	90 »
100 —	30 »	35 »	40 »	45 »	50 »	55 »	60 »	65 »	70 »	75 »	80 »	85 »	90 »	95 »	100 »

EJEMPLO

EJEMPLO: *Un albañil ha trabajado 140 horas á 70 cts. ¿Cuánto se le debe pagar? Siguiendo la 10.ª columna vertical, enfrente de las líneas de 40 y de 100, se ve 28 y 70. Debe, pues, recibir 98 pesetas.*

Más vale cuenta que renta.

PARA TOMARSE MEDIDA UNO MISMO

(Instrucciones proporcionadas por la casa Oliver, Principe, 1 (antes Alcalá, 17).

Aun cuando se habite lejos de sus proveedores, es fácil enviarles las medidas de las prendas que se deseen. He aquí un método sencillo y rápido de tomarlas, valiéndose de una cinta dividida en centímetros.



Fig. 41.

Para un *corsé* (figura 41).—Cont. del pecho, AA; de cintura, CD; de cadera, EF; largo de talle por delante, BD; largo de talle por el costado, HC.

Cuerpo ó chaqueta (figuras 42 y 43).—Largo de talle, Z; ancho de espalda, *ab*; medida de cuello, FE; contorno del pecho, CD, de la cintura, OL; de la cadera, XY; largo de manga, EG. Largo de talle por el costado desde debajo del brazo, medida del grueso del brazo por la sisa N y por el antebrazo A.



Fig. 42.

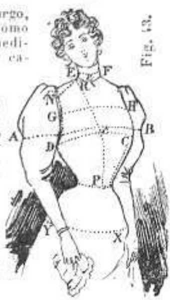


Fig. 43.

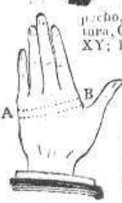




Fig. 49

Falda (fig. 44).—Largo por delante, PP; por el costado, LL; medida de cintura, R; medida de cadera, MM.



Fig. 44.

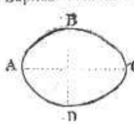


Fig. 51.

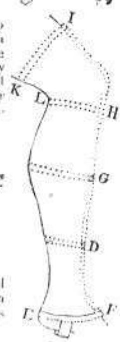
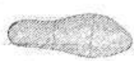


Fig. 50.

Fig. 52.



Guantes (fig. 45).—Contorno de la mano, AB.

Levita (fig. 46).—Largo de talle, AB, y total, AC; mitad de espalda, DE; largo de la manga doblando el brazo, EFG; contorno del pecho sobre el chaleco, H; contorno de cintura sobre el chaleco, I.

Chaleco (fig. 47).—Largo de la nuca á donde se desee, AB, contorno del pecho, C; contorno de la cintura, D.

Pantalón (figura 47).—Medida de cintura, bajo el chaleco; largo, EF; largo de tiro, GH; como auxiliar es conveniente la medida al rededor del trasero y caderas.

Camisa de hombre, de tricot (figura 48).—Medida del cuello, MZV; medida del cuello al hombro, ZC; de la manga, ULN; ancho de pecho de brazo á brazo, RS; contorno del pecho por debajo de los brazos, Y; largo de la pechera que se desee, desde el punto Z á X ó menos, y continuar para el largo total por delante y largo total por detrás. Explicar bien la altura y forma del cuello, así como la de los puños y sus medidas.

Calzado (fig. 49).—Indicar las cinco medidas del croquis y poner cada pie sobre un papel, trazando con un lápiz el contorno del pie (figura 52).

Polainas (fig. 50).—Largo de E á F; *alto de I á H*, continuando á D y F; dos contornos, D, G, HL, IK; conviene acompañar la medida de empeine, BG, de la figura 49.

Medias y calcetines.—Largo del pie, puesto plano.

Sombrero (figura 51).—Medida del contorno de cabeza; diámetro mayor, tomado en un sombrero que esté bien, AC, y el diámetro menor, BD.



Fig. 46.



Fig. 48.



Fig. 47.

Copiar estas medidas y quedarse con el duplicado. Conviene apuntar el número de cuello, de guantes, de calzado y de puños, así como del reloj, de la bicicleta y su peso.

Números: *Guantes* .... *Calzado* .... *Cuello* .... *Puños* ....

Núm. de mi reloj .... *Núm. de mi bicicleta* .... *Su peso* ....

REGLAS Y DURACIÓN DE LOS LUTOS

SEGÚN LA COSTUMBRE ESTABLECIDA EN ESPAÑA

Los lutos pueden dividirse en tres clases ó grados:

1.º El luto riguroso para padres, esposos, hijos, hermanos y abuelos.

2.º El luto para tíos, primos y sobrinos carnales.

3.º Para los demás parientes.

Todos ellos tienen su época de alivio, como se explicará después.

SEÑORAS

Como telas para lutos rigurosos, no se admiten más que los tejidos de lana, tales como jergas, armures, *cheviots*, *wipcord*, lanillas y cachemires, lisos ó labrados.

El cachemir liso, especialmente, es el más indicado para los lutos de primer grado.

No se admiten adornos ni guarniciones.

Para abrigos, sólo el paño, no usándose ni terciopelo, ni astrakán, ni peluche.

Mantos de cachemir de cenefas, ó sombrero ó capota de crespón inglés.

Si se lleva algún aderezo, de madera dulce ó azabache mate.

DURACIÓN DE LOS LUTOS	LUTO	ALIVIO
Por padres, esposos, hermanos é hijos	1 año.	6 meses
Por abuelos.	6 meses	3 —
Por tíos, primos y sobrinos carnales.	3 —	1 mes.
Por tíos, primos y sobrinos segundos.	1 mes.	9 días.

En los lutos de segundo y tercer grado se admiten plumas negras y lazos negros también en los sombreros.

Los vestidos de seda mate están también admitidos.

En los lutos de tercer grado pueden usarse abrigos guarnecidos de astrakán negro, aunque es preferible no usarlo tampoco, pues la importancia del luto se conoce más por su duración que por la misma clase del luto, que siempre es preferible cuanto más serio.

Alivio luto.—Telas de lana, blancas y negras, negras y grises, negras y moradas; como adornos en los sombreros, pueden admitirse flores, violetas y malvas.

El azabache con brillo puede admitirse también.

CABALLEROS

En las tres clases de luto, el traje completamente negro; el de vestir, con levita. La corbata negra, la gasa en el sombrero, el bastón de ébano mate y los embozos negros de la capa son de rigor en todos los lutos. En el alivio, la gasa y la corbata negras son suficientes.

Los sobretodos y demás abrigos pueden ser de color en toda clase de lutos, pero en los de rigor es preferible sean también negros; repetimos lo que dijimos respecto del luto en las señoras, cuanto más serio sea es preferible.

Los guantes (y lo mismo en las señoras), negros; nunca de color, por oscuros que sean.

Las gasas de los sombreros indican el grado del luto. Para el primer grado cubrirá toda la copa del sombrero, la mitad en el segundo y una tercera parte en el tercero y alivio.

El chaleco blanco, con botones negros, en el verano, está admitido para el alivio de luto, y aun en los lutos de segundo y tercer grado, pero nunca para el primero.

NIÑOS

Sólo por luto de padres deben ir completamente de negro, y eso no por mucho tiempo si los niños son pequeños; después, y particularmente para el verano, es preferible vestidos blancos con cintas y lazos negros.

LOS CRIADOS

Sobre todo, los de las casas grandes deben guardar luto por sus amos.

Además de los expresados, se lleva luto por los parientes políticos y por los *amigos íntimos*.

Por *suegros*, *cuñados*, *yernos* y *nueras*, igual que por padres, hermanos ó hijos, no precisamente por el parentesco, sino por delicadeza y una especie de atención.

Yendo la mujer ó el marido de luto riguroso por la muerte de sus padres ó hermanos, claro es que el marido ó la esposa no han de ir sin luto.

Y los padres del hijo ó hija que han quedado viudos deben guardar el luto de su nuera ó yerno, como de hijos propios.

Y, finalmente, siendo el luto una demostración de sentimiento por el sér perdido, el uso moderno admite el luto por los *amigos íntimos*, con quienes se estaba *en continua relación*, rindiéndose así un homenaje de amistad y cariño al muerto, y dando una prueba de delicadeza á la familia del difunto; estos lutos duran un mes, y nueve días de alivio.

OBSERVACION

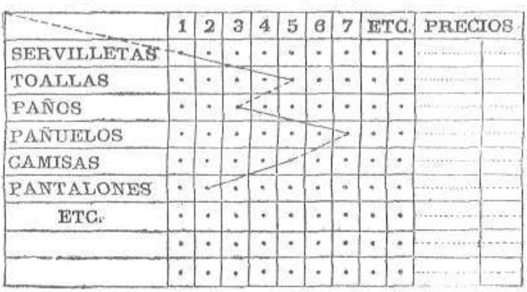
Para los entierros, aniversarios y visitas de pésame y novenario, es de rigor, aunque el difunto no sea pariente, ir completamente de negro.

MODELO DE UN «CARNET» PERPETUO DE LAVANDERA

Ofrecemos á nuestros lectores un nuevo «Carnet» de lavandera. Colgado á la vista en un sitio fijo en el cuarto ropero, no corre peligro de extraviarse, ensuciarse ó desgarrarse, como sucede con las otras clases de cuadernos destinados á apuntar la ropa que se entrega á la lavandera.

Su uso no dispensa en manera alguna el que la lavandera apunte en su cuaderno especial, según las indicaciones suministradas por el cartón que más abajo detallamos, la clase y cantidad de ropa que se la entrega; pero en caso de que su cuaderno sufra extravío, queda el cartón del ropero para dar fe de la ropa que ha de devolver.

Modo de usar el cartón «carnet». — Pegar sobre un cartón, de las dimensiones que uno mismo crea convenientes, un papel en que se hayan escrito en columna y á la izquierda las clases de piezas que se acostumbra entregar á la lavandera. Luego, varias columnas señaladas con los números 1, 2, 3, etcétera, hasta 24 ó 36, ó los que se estimen necesarios, según la cantidad de servilletas, paños, etcétera, que se hayan de lavar.



Hacer un pequeño agujero en el centro de cada cuadro que resulta formado por las líneas horizontales de las piezas de ropa y las verticales de los números.

Sujetar en el ángulo superior de la izquierda una hebra de bramante encarnado, bastante larga (dos veces y media, por lo menos, la longitud del cartón), terminada por un pasador.

Después de contada la ropa se enfila la hebra por el agujero correspondiente al número de piezas de una clase que se han entregado y se saca por el agujero correspondiente al número de piezas de la línea inmediata; así, pues, los *extremos visibles* del bramante encarnado indican el número de piezas.

Finalmente, en la última columna de la derecha conviene tener anotado el precio por piezas de cada clase de ropa.

Todas las señoras que han empleado este sistema han quedado complacidas.

MODELO DE UN LIBRO DE BODEGA

Esta hoja de *Entrada* y de *Salida* servirá á los que tienen sólo una pequeña bodega; para un consumo mayor, será fácil hacer un libro ó cuaderno del mismo modelo.

Vinos en Bodega.

Fecha de cosecha.	Clases varias.	Fecha de la compra.	Precio de compra.	Gastos varios.	Precio en bodega.	Número de botellas.	Precio por botella.

Consumo.

CLASES:													OBSERV.
	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	
Enero													
Feb...													
Mar..													
Abril													
Mayo													
Junio													
Julio.													
Agos.													
Sept..													
Oct....													
Nov...													
Dic...													
TOTAL	×		×		×		×		×		×		
Beb...													
Resta													

Vino sacado, hay que beberlo.

HISTORIA DEL AÑO 1896-97.

(Desde el 1.º de julio de 1896 al 30 de junio de 1897.)

El año político español.

1896

Julio. — 1. Interviene el general Martínez Campos en la discusión del mensaje en el Senado.— 2. Consejo de Ministros presidido por S. M.; se ocupa del asunto de los acorazados ofrecidos á España por la casa Ansaldo, de Génova.— 3. Se lee en el Senado el proyecto de ley de auxilio á los ferrocarriles. — 4. Termina en el Senado la discusión del mensaje; es aprobado por 116 votos contra 56.—El señor Romero Robledo, como presidente de la Comisión, lee el proyecto de contestación al mensaje en el Congreso.— Es recibido oficialmente por S. M. el duque de Nájera, dándole cuenta de su misión en la coronación del Czar y entregándole las cartas autógrafas de los emperadores de Rusia. — Consejo de Ministros que trata de los acontecimientos de Alicante, de los nuevos refuerzos para Cuba, del anarquismo y de los proyectos de Hacienda.—7. Comienza en el Congreso el debate del mensaje.—11. Información pública en el Senado ante la Comisión encargada de dar dictamen sobre el proyecto de auxilios á las compañías de ferrocarriles.—14. Concluye el debate del mensaje en el Congreso.— 16. Sale la Corte para San Sebastián. El duque de Tetuán es el ministro de jornada.— 17. Llegada de la Corte á San Sebastián. Recibimiento cariñoso.— Discusión de los presupuestos en el Congreso.— 21. Una comisión del partido liberal va á Avila á visitar á Sagasta con motivo de su santo.— Empieza en el Senado la discusión del proyecto de ley de auxilios á los ferrocarriles.—27. Conferencias entre conservadores y liberales para llegar á un acuerdo sobre la aprobación de los proyectos económicos presentados por el Gobierno.

Agosto.— 3. Debate en el Congreso sobre los cruceros de Ansaldo.—El señor Sagasta manda desde Avila una carta á los exministros liberales que se reunen para acordar una línea de conducta.—4. Desórdenes en Valencia; grupos sediciosos en las afueras.—8. En el Senado se aprueba el proyecto de ley relativo á la reposición de juzgados.— 11. Es aprobado en el Senado el presupuesto de Puerto Rico.— El director de *La Justicia*, D. León Vega, denuncia los escándalos cometidos en la recluta y es reducido á prisión.—12. Debate sobre cosas de marina en el Congreso.—Se aprueban en dicha Cámara los presupuestos ordinarios para 1896-97. —15. Salen para San Sebastián Comisiones de las mesas del Senado y del Congreso para someter á la sanción de la Reina los proyectos de ley aprobados últimamente por ambos Cuerpos Colegisladores. — 17. Prisión de D. Nicolás Estévanez en Barcelona.— En el Congreso debate sobre el *Memorándum* España y los Estados Unidos.—18. La bandera española arrastrada. Manifestación en Cayo Hueso. — Prisión de Vallés y Lostau en Barcelona.—19. En el Congreso se discuten los contratos de la Tabacalera y de Almadén.— 21. Es descubierta una vasta organización de sociedades secretas con tendencias antinacionales en Filipinas.—Detenciones en Madrid.—30. Elecciones provinciales en España.—Se busca una solución para la aprobación de la ley de auxilios á los ferrocarriles.—31. Hablan Montero Ríos y Cánovas sobre dicha cuestión.—Sigue la rebelión en Filipinas. —Se hacen prisiones.

Septiembre. — 1. Aprobación por el Senado del proyecto de ley de auxilios á los ferrocarriles.— 3. En el Congreso aprobación de la ley de auxilios á los ferrocarriles y aprobación de las actas de Madrid.—6. Discurso del señor Nocedal en el Círculo Integrista.—7. En el Senado y en el Congreso lectura del decreto de suspensión de sesiones.—Se publica en el *Correo Español* el manifiesto de los carlistas.— 10. Son puestos en libertad el exministro Estévanez, el exdiputado Lostau y otros republicanos detenidos en Atarazanas.—12. La mesa del Senado va á San Sebastián á someter á la sanción de la Reina varias leyes.—17. Rolof es preso y puesto en libertad bajo fianza en Nueva York á instancias de los agentes consulares de España.— 18. Meeting republicano en Bilbao. —22. Siguen las negociaciones para el empréstito.—25. Indulto del filibustero Zubizarreta.— 27. Meeting republicano en Alsasua.—30. Consejo de Ministros para ocuparse de la guerra de Filipinas y envío de refuerzos.

Octubre.— 2. Los procuradores de las órdenes religiosas de Filipinas ofrecen su concurso al Gobierno.—4. Elecciones parciales de diputados á Cortes.—Se ocupan los periódicos del general Ochando y por qué vino de Cuba.— 6. Consejo de Ministros para ocuparse de las cuestiones de Cuba y Filipinas.—8. Los rifeños vuelven á agredir frente á Albucemas.— 10. Viaje del señor Cánovas á Toledo.— Excarcelación del director de *La Justicia* señor Vega.—13. Meeting socialista en el liceo Rius. — Visita de los grandes duques Wladimiro á S. M. la Reina.— 14. Meeting filibustero en Marsella.— 15. Recepción en Miramar con motivo del santo de la infanta Teresa.— 16. Aplazamiento por un día del regreso de la Corte de San Sebastián.— Regresa el Sr. Cánovas de Toledo.—17. Regreso de la Corte — Consejo de Ministros; se ocupa de los asuntos de Filipinas.— 18. Discurso político de Moret en Zaragoza.—22. Negociaciones para hacer el empréstito en España con banqueros nacionales.—23. Prisiones en la redacción de *La Discusión* de la Habana.—27 Conspiración descubierta en Joló; sublevación de un regimiento; se castigan los culpables.—29. Consejo de Ministros en Palacio; se ocupa de las guerras y de la cuestión económica.—31. Consejo de Ministros para ultimar la operación de crédito.

Noviembre. —2. Se constituyen las Diputaciones provinciales en España.—3. Salida de Madrid del general Polavieja.— Consejo de Minis-

nistros en que Azcárraga se opone á que le nombren Capitán general, y que se ocupa del próximo empréstito.—6. Fusión de los tres partidos de la Isla de Cuba en un patriótico acuerdo.—7. La Junta central de unión republicana propone la unión de los partidos.—Conferencias de una Comisión autonomista de Puerto Rico con el Gobierno.—10. Manifiesto de la Junta de defensa nacional, formada por los partidos cubanos reunidos.—12. Declaraciones del Sr. Cánovas sobre las campañas de Cuba y Filipinas y la política del Gobierno.—15. Banquete al marqués de la Vega de Armijo en Zaragoza.—17. Consejo de Ministros para ocuparse de los resultados del empréstito y del envío de 10.000 hombres á Filipinas.—Se firma el tratado de extradición de delincuentes entre España y Costa Rica.—El Ministro de Venezuela, señor Pietri, entrega sus credenciales á S. M. la Reina Regente.—26. Consejo en Palacio, en que la Reina firmó varios decretos y recompensas por la guerra.—28. Consejo de Ministros para ocuparse de la distribución del empréstito.—30. Salen para Barcelona los señores marqués de *Cerralbo, Mella* y *Sanz*, los cuales se proponen visitar á D. Carlos.

Diciembre.—3. Consejo en Palacio.—Llegada de Polavieja á Manila en el vapor *Alfonso XIII*.—Se reune la Junta central del partido progresista de la izquierda.—4. Consejo de Ministros; indulto á la prensa de Cuba y Filipinas.—5. Toma de posesión de Polavieja.—6. Real decreto de indulto á la prensa.—9. Meeting en el teatro Moderno del partido liberal del distrito de Buenavista.—10. Ultrajes á España en el Senado de Washington: discurso intolerable de Mr. Cullom.—Se reune el Comité federalista de Madrid.—11. Llegada á Venecia del marqués de Cerralbo y otros diputados carlistas.—12. Se ocupan los Ministros sobre la entrada en Valencia del vapor filibustero *Laurada*.—14. Consejo de Ministros para ocuparse del mensaje de Cleveland, de lo del *Laurada* y de traslados de gobernadores.—17. Consejo de Ministros que se ocupó de la actitud de las Cámaras de los Estados Unidos respecto á España.—20. Combinación de gobernadores civiles.—21. Consejo de Ministros, en que éstos siguen tratando la cuestión de los Estados Unidos.—22. Consejo de Ministros: se ocupa de la aparición de una partida republicana cerca de Novelda.—30. Recepción por S. M. la Reina del nuevo nuncio de S. S. monseñor Nava de Bontife.—Discurso de Salmerón en Barcelona en el Círculo Centralista.—31. El Ministro de Ultramar somete á la firma de la Reina los decretos correspondientes para aplicar en Puerto Rico la ley de reformas.—Son denunciados varios periódicos.—Consejo de Ministros para ocuparse de las reformas.

1897

Enero.—1. Prisión del periodista D. Gonzalo Reparaz.—2. Banquete en Palacio al Cuerpo Diplomático extranjero.—3. Reunión de los comisionados del partido autonomista.—4. Retirada de los corresponsales de los principales periódicos en Cuba.—5. Discurso de Salmerón en el teatro Principal de Alicante.—6. Recepción en Palacio como se acostumbra en este día.—7. Consejo en Palacio. Se ocupa de las dos guerras.—9. Reunión de la Junta central de unión republicana.—10. Rebeldes fusilados en Manila.—11. Discurso del Sr. Silvela en la redacción de *El Tiempo*.—13. Consejo de Ministros en que se acuerda un indulto general.—14. Consejo de Ministros; combinación de gobernadores civiles.—15. Reconocimiento de la República Mayor de Centro de América.—18. En el teatro Moderno meeting de constitución del Comité liberal del distrito del Congreso.—19. Se secuestran los bienes de los rebeldes en Filipinas por decreto de Polavieja.—El Consejo de Ministros acuerda la compra de un acorazado de 8.000 toneladas.—23. Recepción y banquete en Palacio con motivo del santo del Rey Alfonso XIII.—26. Se publica el manifiesto carlista.—Discurso del Sr. Mella en Barcelona.—28. Dimisión del general Blanco de jefe del cuarto militar de S. M.—Declaraciones del marqués de Apezteguia sobre el problema cubano.—Acuerdo firmado entre España é Italia concerniente á la asistencia y repatriación de los indigentes.—30. Reunión de la Junta central de unión republicana.

Febrero.—2. Conferencia del Sr. Apezteguia con el Sr. Pidal.—3. Consejo de Ministros para ocuparse del proyecto de reformas para las Antillas, que es aprobado por unanimidad.—4. Consejo de Ministros en Palacio para presentar á S. M. el proyecto de reformas para las Antillas.—6. Proyecto de reformas antillanas publicado en la *Gaceta*.—11. Consejo de Ministros en Palacio. Se ocupa del conflicto de Creta.—Meeting republicano en el circo de Colón.—12. Consejo de Ministros; expedientes administrativos y algunos indultos.—14. El consejero ponente Sr. Fabié presenta su dictamen al Consejo de Estado sobre las reformas antillanas.—15. Se reune el Consejo de Estado en pleno para aprobar las reformas.—18. Agitación carlista en Navarra.—Consejo en Palacio; se trata de la crisis obrera y agitación carlista.—20. Asamblea republicana en Reus.—22. Consejo de Ministros para ocuparse de una nota diplomática enviada por el Gobierno de los Estados Unidos.—25. Sublevación en Manila.—Consejo en Palacio; se ocupa de los sucesos de Filipinas.—26. La *Gaceta* publica el perdón de Sanguily.—27. El Ministro de Estado mandó al embajador americano la contestación á la nota enviada por aquel Gobierno.

Marzo.—1. Visita del Sr. Sagasta á Palacio.—3. Consejo de Ministros para ocuparse del mensaje de Mac-Kinley y de las reclamaciones de los Estados Unidos.—4. Consejo en Palacio, consecuencia del anterior; firma de nombramientos.—5. Agitación carlista; partida de la Puebla.—Presenta sus credenciales á S. M. la Reina Regente el Ministro plenipotenciario de Turquía.—7. Una partida carlista en Teruel.—Los republicanos se disuelven por no estar de acuerdo.—Meeting republicano en Málaga.—8. Partida carlista en Castelnou.—Reunión en Madrid de los comités republicanos.—Se reunen los Ministros para ocuparse de la cuestión de recursos para las guerras.—11. Dimisión presentada por el general Polavieja.—14. Velada en el Círculo tradicionalista de Barcelona.—15. Queda constituido el comité provincial del partido liberal en Madrid.—16. Consejo de Ministros; acuñación de plata y refuerzos para Filipinas.

—18. Consejo en Palacio aprobando lo propuesto en el de Ministros.—20. Meeting republicano en *San Martín* de Provensals.—23. Nombramiento de Primo de Rivera para capitán general de Filipinas.—Conferencia de Taylor con el duque de Tetuán.—24. Es nombrado capitán general de Madrid el Sr. *Dabán*.—26. *Consejo* de Ministros que se ocupa de la campaña de Filipinas y de despacho de expedientes de Fomento y Marina.—27. Consejo de Ministros para ocuparse de la aparición de una partida insurrecta en Puerto Rico.—30. Nuestro Gobierno acepta la invitación del Gobierno americano para que un buque de nuestra escuadra, que será el «Infanta María Teresa», vaya á tomar parte en las fiestas que han de celebrarse en Nueva York con motivo de la inauguración de la estatua de Grant.

Abril.—1. Consejo de Ministros; se ocupa de las guerras de Cuba y Filipinas y de la cuestión de Creta.—5. Conferencia de los Ministros de Marina y Estado acerca del viaje del crucero «Infanta María Teresa» á los Estados Unidos.—6. Llegan á Madrid los príncipes de Baviera, hospedándose en Palacio.—7. Conferencian con el Ministro de Hacienda Comisiones de Barcelona, Valencia, Sevilla y Valladolid.—8. Sanguily y *Lechuga se presentan al comisario de Jacksonville* pidiendo ser juzgados.—Interinidad del general Lachambre en Filipinas.—11. El Gobierno se ocupa de los asuntos financieros y de confeccionar los próximos presupuestos.—12. Consejo de Ministros; se ocupa de los indultos del Viernes Santo, de la crisis obrera y de las pretensiones de Barcelona y Valencia.—13. Salida de Manila de Polavieja y otros generales.—18. Llegan más Comisiones de los pueblos agregables á Barcelona.—20. Conferencia del Sr. Cánovas con el Sr. Pidal sobre la fecha de reunión de las Cámaras.—21. S. M. la Reina *firma varias recompensas*, premiando servicios prestados en Cuba y Filipinas.—22. Consejo en Palacio; se ocupa de las dos guerras.—23. Real decreto disponiendo que se reunan las Cortes el día 20 de mayo próximo.—Llegada del general Primo de Rivera á Manila.—Consejo de Ministros; se habla del programa parlamentario y del plan financiero.—25. Asamblea catalanista en Barcelona.—26. Visita de la Comisión valenciana al Sr. Cánovas.—27. *Reunión política* en la redacción de *El Tiempo*.—29. Real decreto concediendo la gran cruz de San Fernando al general Polavieja.—Consejo en Palacio; se ocupa de la guerra turco-helénica.—30. Consejo de Ministros; se ocupa del proceso de los anarquistas de Barcelona.

Mayo.—3. Proclamación de candidatos para las elecciones de concejales.—*Meeting republicano* en Tárrega.—Discurso de Canalejas en Sevilla.—6. Consejo con la Reina; indulto de 2.000 rebeldes.—Conferencia importante de Cánovas *con Navarro Reverter para tratar de presupuestos* y recursos para la guerra.—8. Previos los trámites debidos se comunica á 62 anarquistas de Barcelona la orden de extrañamiento del Reino.—9. Elecciones municipales en España.—10. Se inaugura en Madrid el nuevo Casino liberal.—Discurso del Sr. Sagasta.—12. *Llegada* á Madrid de los condes de París.—Banquete en Palacio en honor del cardenal Sr. Martín de Herrera.—13. Llegada de Polavieja á Barcelona.—*Escrutinio de las elecciones municipales.*—Consejo en Palacio; se ocupa de los éxitos obtenidos en Filipinas.—15. Salida de Barcelona del general Polavieja.—16. Llegada de Polavieja á Madrid. Visita á S. M. la Reina Regente.—17. Cumpleaños del Rey. Recepción en Palacio.—18. Consejo de Ministros; se fijan las fuerzas de mar y tierra y se habla del plan financiero.—19. Reunión de las mayorías del Senado y del Congreso en la Presidencia del Consejo de Ministros.—Reunión de las minorías liberales.—20. Se abren las Cámaras; sesiones en el Senado y en el Congreso.—Consejo en Palacio.—21. Bofetadas en el Senado.—22. Sesión borrascosa en el Congreso, efecto del escándalo del Senado.—Las minorías liberales acuerdan retirarse de las Cámaras.—Cánovas á Palacio.—Se lee en el Congreso el plan de presupuestos.—23. Consejo de Ministros para ocuparse del incidente del Senado.—Asamblea republicana en Játiba.—24. Discurso de Silvela y de Cánovas en el Congreso.—25. Sagasta no *transige*.—Sale *para Alemania la Infanta Isabel*.—27. Consejo de Ministros sobre la marcha parlamentaria y la ceremonia de descubrir la estatua de Alfonso XII en Aranjuez.—28. En el Congreso el bill de indemnidad.—29. Discurso del Sr. Moret en el Círculo liberal.—31. Asamblea republicana.—La corte en Aranjuez para inaugurar la estatua de Alfonso XII.

Junio.—1. En el *Congreso discurso de Romero* Robledo.—Presupuesto de Puerto Rico.—2. Crisis política.—D. Antonio Cánovas presenta la dimisión de todo el Gobierno.—3. Se desarrolla la crisis.—Sagasta es llamado á Palacio á conferenciar con S. M. la Reina Regente.—Martínez Campos en Palacio.—Conferencia del señor Pidal con S. M. la Reina.—Idem del Sr. Cánovas.—5. Consultas del Sr. López Domínguez y del general Blanco en Palacio.—Conferencia de Vega Armijo y Sagasta sobre la crisis.—6. Desenlace de la crisis. Ratificación de poderes al Sr. Cánovas.—7. Reunión en el Círculo liberal. Discursos de *Moret* y *Aguilera*.—9. *Reunión* de los exministros liberales en casa del Sr. Sagasta.—10. Consejo en Palacio; se ocupa de asuntos de marina.—11. Salida del Ministro de Hacienda para Barcelona.—12. Discurso político del Sr. Silvela en el teatro Moderno.—16. El Gobierno de Nueva York nombra nuevo ministro para representar aquella nación en España.—Velada republicana en Burgos.—19. Reunión de los exministros liberales. *Discurso del* señor Sagasta.—20. Nombramiento de los nuevos alcaldes.—23. Consejo de Ministros para tratar de los planes de Hacienda y otros expedientes.—24. Manifiesto de los liberales.—Consejo de Ministros en Palacio.—27. Carta del Sr. Silvela en *El Imparcial* sobre el problema cubano.—30. Canalejas se separa del partido liberal.

El año político extranjero.

1896

Julio.—2. Insurrección en Bolivia.—Clausura del Reichstag.—La insurrección de Creta en aumento.—3. Escándalo en el Parlamento italiano.—Elecciones legislativas en Bélgica.—6. Nota

del Gobierno ruso exigiendo que las tropas japonesas abandonen la isla Formosa cuanto antes.—11. Crisis en Italia.—13. Viaje de Li-Hung-Tchang á París.—14. Nuevo Ministerio *italiano, presidido por Rudini.*—Atentado contra Mr. Faure en París á su llegada á Longchamps para pasar revista á las tropas.—15. Viaje de Mr. Faure á Reims.—20. Nuevo Gabinete italiano, en el cual el señor Visconti Venosta se *encarga de la cartera de Negocios* extranjeros; se presenta ante el Parlamento italiano.—22. Combate entre ingleses y matabeles cerca de Buluwayo.—Boda de la princesa Maud de Gales con el príncipe Carlos de Dinamarca.—23. *Suspensión de sesiones en el Parlamento* italiano.—30. Proclama de Cleveland contra los filibusteros.

Agosto.—2. Llegada de Li-Hung-Tchang á Inglaterra.—6. *Combates en Macedonia.*—Saqueo de Herakleión.—9. Nuevo Ministerio peruano, presidido por Olaechoa.—11. Turbulencias y asesinatos en Madagascar.—12. Es ahorcado en Teherán el asesino del Shah de Persia.—14. *Clausura del Parlamento inglés.*—15. Nuevo ministro de la Guerra en Alemania.—17. Tumulto en Irlanda.—Inauguración de las sesiones de los Consejos generales en Francia.—22. Crisis en los Estados Unidos.—26. Se agrava la *cuestión de Creta.*—*Graves disturbios en Constantinopla.*—27. El czar en Viena.—28. Manifiesto de Mac-Kinley aceptando la presidencia de la República de los Estados Unidos.—Situación gravísima en Constantinopla; horrible matanza de armenios; desembarco de soldados ingleses; odiosa conducta de las autoridades.

Septiembre.—9. Cunde la insurrección en Madagascar.—10. Viaje de Mr. Faure al Havre.—13. Mr. Faure en Angulema para asistir á las grandes maniobras.—El czar de Rusia pronuncia un discurso que es muy comentado en el banquete de Breslau.—15. Es descubierto un complot anarquista en Amberes contra el czar y contra la reina Victoria.—17. Nota de las potencias al Sultán de Turquía protestando de los atropellos cometidos.—20. Los emperadores de Rusia salen de Copenhague con rumbo á Seith (Inglaterra).—Los ingleses se apoderan de la tesorería y almacenes de granos de Dongola.—24. Colisiones en Creta.

Octubre.—5. Viaje de los emperadores de Rusia á Francia.—Su llegada á Cherburgo.—Clausura del Parlamento austriaco.—6. El czar en París; grandes festejos.—8. Lord Rosebery, jefe del partido liberal, renuncia la jefatura del partido.—El czar sale para Versalles.—9. Revista de las *tropas en Chalons por el czar de Rusia.*—Se despide de Francia.—11. Llega el rey de Grecia á París.—13. Crisis en la Argentina.—18. Se restablecen las relaciones diplomáticas entre Italia y Portugal.—21. Conversión de la *princesa Elena de Montenegro en Bari.*—24. Matrimonio civil del príncipe de Nápoles en Roma.—27. Las Cámaras francesas reanudan sus tareas.

Noviembre.—3. *Elección de compromisarios* para la elección presidencial en los Estados Unidos del Norte de América.—10. Discurso de Salisbury sobre la cuestión de Armenia en el acto de toma de posesión del nuevo lord corregidor de *Londres.*—10. *El Gobierno francés es* derrotado en la Cámara con motivo del procedimiento seguido para la designación de senadores.—Declaraciones de Mac-Kinley respecto á Cuba.—12. Triunfo del Ministerio francés.—Rusia y *Francia de acuerdo en la cuestión de Oriente.*—19. Empréstito portugués con la garantía de la renta de tabacos destinado á la compra de cuatro buques de guerra.—22. Meetings celebrados en Irlanda en favor de una amnistía para *los presos políticos.*—27. *En Constantinopla* se reunen los representantes de las potencias para deliberar en vista de la negativa de la Sublime Puerta á algunas de las reformas propuestas en favor de los cretenses.—28. Es recibido por el *Presidente de la República* francesa el conde de Turín, hijo del ex-rey de España D. Amadeo.—30. Reapertura de la Cámara de Diputados.

Diciembre.—4. Nuevo Ministerio rumano.—*Insurrección en el Uruguay.*—7. *Mensaje* de Cleveland en que se ocupa de la cuestión de Cuba.—8. El Gobierno italiano presenta los presupuestos en las Cámaras.—12. Incidente en la Cámara italiana con respecto á la muerte de Maceo.—14 *Reclamación diplomática* hecha por Alemania á Portugal.—Ésta acuerda dar satisfacción á Alemania.—15. Nuevos discursos en Washington en favor de los filibusteros.—19. Proposición Cameron sobre la independencia de Cuba.—20. *El Sultán* de Turquía pide apoyo al Emperador de Alemania en la cuestión de Oriente.—21. En la Cámara italiana se reproduce el incidente Imbriani; el Gobierno contesta en favor de España.—22. Crisis en la Argentina.

1897

Enero.—2. Apertura de las Cortes en Portugal.—4. Elecciones de senadores en Francia; triunfo del Gobierno.—12. Reanuda sus sesiones el Parlamento francés.—13. Es nombrado Ministro de Negocios Extranjeros en Rusia el señor Murawieff.—19. Apertura del Parlamento inglés.—22. La Cámara de Diputados austriaca es disuelta.—25. Viaje del Ministro de Negocios Extranjeros ruso á Francia.—26. La Sublime Puerta dirige una nota á Italia adhiriéndose á la Conferencia internacional de Venecia.—La Cámara francesa se revota en la cuestión de los azúcares.—29. Desórdenes en Creta.

Febrero.—1. Escándalo en la Cámara húngara.—2. Insurrección en Guatemala.—Inglaterra y Venezuela firman el tratado de arbitraje relativo á la frontera entre la Guyana inglesa y Venezuela.—3. Crisis en Portugal.—Asesinatos de cristianos en la Canea; cuatro barrios incendiados.—7. Nuevo Ministerio portugués, presidido por Luciano de Castro.—8. Sublevación en el Brasil; seis mil insurrectos.—10. Aprestos de Grecia.—Nota griega á las potencias.—13. Indignación en Atenas.—14. Combate en Selino.—La Canea sitiada.—15. Los griegos desembarcan en Creta. Las potencias, de acuerdo para mantener el *statu quo*, intervienen.—Interpelación en la Cámara francesa sobre los asuntos de Grecia.—20. Interpelación de los socialistas en la Cámara francesa.—22. Heracleión bloqueada.—25. Grecia se resiste á la evacuación que exigen las potencias.

Marzo.—1. La insurrección cretense se propaga. Tres mil musulmanes prisioneros.—2. Nota de

las potencias á Grecia. Seis días de plazo.—4. Toma de posesión del nuevo Presidente de los Estados Unidos Mr. Mac-Kinley. Se proclama el estado de guerra en el Uruguay.—Nuevo Ministerio yankee.—8. Contestación de Grecia á la nota de las potencias.—Las potencias aprueban el bloqueo.—12. Ocupación de Creta por las potencias. Retirada de turcos y griegos.—15. Reanudan sus tareas las dos Cámaras del Congreso norteamericano.—20. Las potencias anuncian oficialmente á la Puerta el bloqueo de la isla de Creta.—27. Escándalo en la Cámara de Diputados francesa sobre los asuntos del Panamá.—29. Rescripto de Guillermo II.—30. Victoria de los cretenses.

Abril.—2. Apertura del Congreso mejicano.—3. Revés sufrido en Guinea por las tropas portuguesas.—5. Apertura del Parlamento italiano. Discurso del rey Humberto.—7. Crisis en Rumanía.—8. Anarquistas en Atenas. Nuevos incendios.—9. Agitación en Chipre.—10. Invasión en Macedonia. Tres horas de combate. Victoria de los griegos.—15. Desórdenes en Siam.—17. Nueva victoria de los griegos en Nezero.—18. Bombardeo de Preveza.—19. Cañoneo en Arta. —20. Combates en el Arachtos. Victoria griega. —21. Los turcos rechazados en el Epiro.—Combate en Damassi.—25. Bombardeo de Kalermi.—Los griegos en retirada.—27. Llegada del emperador de Austria á San Petersburgo.—30. Crisis en Atenas.—Nuevo Gabinete helénico presidido por Ralli.—Sale de San Petersburgo para Viena el Emperador de Austria.

Mayo.—1. Victorias de los griegos en Velestino. —Operaciones en el Epiro.—2. Acuerdo austro-ruso sobre la cuestión de Oriente.—3. Elecciones en Portugal.—6. Los turcos avanzan.—7. Evacuación de Volo.—8. Apertura del Congreso argentino.—Retirada de las tropas de Creta.—12. Gestión diplomática de las grandes potencias; armisticio.—14. Revolución en Macedonia. —Crisis en Dinamarca.—17. Mensaje de Mac-Kinley.—Gobierno provisional en Creta.—18. Combate de Domocos. Suspensión de hostilidades.—19. Se firma el armisticio entre turcos y griegos.—22. Desórdenes en Argelia.—Armisticio violado.—Complicaciones en Creta.—23. Meeting de republicanos portugueses en Lisboa.—24. Llega á París la embajada marroquí que preside Mohamed-ben-Muza.—Nuevo Ministerio dinamarqués.—25. Derrota del Gobierno alemán en la cuestión referente á la ley de asociaciones.—26. Exacciones de los turcos.—Agitación antidinástica en Atenas.—Evacuación de Tesalia.—Pánico en Lamia.—28. Turquía pone condiciones.—30. Prórroga del armisticio. —Viaje del Diadoco.—31. La cuestión de Creta agravada.—Anexión de Tesalia.—Tropelías de los turcos.

Junio.—1. Avance de los turcos.—2. Apertura de las Cámaras chilenas.—3. Prórroga indefinida del armisticio turco-helénico.—5. Escándalos en la Cámara francesa. Insultos de un diputado. La sesión suspendida.—6. Terminación del bloqueo del golfo de Volo.—10. Apertura de las Cortes portuguesas. Programa del Gobierno.—13. Atentado contra el presidente Félix Faure, que sale ileso afortunadamente.—15. El Gabinete francés es derrotado en la cuestión de las incompatibilidades.—16. Se discute el proyecto de anexión de las islas Hawai.—18. Protesta del Japón en la cuestión de Hawai.—22. Jubileo de la reina Victoria de Inglaterra.—27. Nuevo Ministerio chileno.—30. Se llega á un acuerdo para el tratado de paz entre Grecia y Turquía.

Catástrofes y sucesos del año.

1896

Julio.—1. Detenciones de anarquistas en Barcelona.—2. Desórdenes en Alicante. Se declara el estado de sitio.—3. Huelga de los cocheros en Málaga.—4. Ejecución del reo Mariano Royo en Vendrell.—7. Terremotos en Chipre.—8. Explosión de una caldera en una fábrica de harinas de Calzadilla de Barros (Badajoz); cuatro muertos y un herido.—11. Motín en la plaza de la Cebada por el atropello á un niño por un guardia municipal.—13. Motín en Malucnda por cuestión de consumos.—15. Verbena del Carmen.—17. En Coventry incendio que destruye toda la fábrica de velocípedos «Humber». —18. Protesta en las calles de algunas mujeres de Zaragoza por la marcha á Cuba de sus hijos. —19. Se celebra la fiesta de Guernica.—20. Terremoto en la isla Terceira.—Choque de trenes en Lebenne (Francia); 14 muertos y 26 heridos.—21. Fiestas en Valencia.—23. Ejecución de Rosa Boix en Mataró.—27. Ciclón en París. —31. Estafas en Correos.—Descubrimiento de una sociedad de timadores.

Agosto.—1. Manifestación en Zaragoza por algunas mujeres para pedir que no vayan más tropas á Cuba.—3. Motines por consumos en Sagunto, en Aguadulce y La Roda.—Incendio en Rueda; 500 casas destrozadas.—10. Fusilamiento en Valladolid del soldado corneta de Almansa.—13. Atentado misterioso en Barcelona. —Disparos á un centinela en Monjuich. El hilo telefónico cortado.—14. Ferias en Toledo.—Fiestas en Vigo.—15. Verbena de la Paloma en Madrid.—18. Descarrilamiento en Las Rozas; tres coches destrozados.—19. Accidente en Carabanchel: un artillero muerto y cuatro heridos. —Robo importantísimo en la Catedral de Toledo.—Ciclón en Valencia; destrozos, muertos y heridos.

Septiembre.—4. Robo de 60.000 duros en Zaragoza al marqués de Urrea.—8. Temblor de tierra en Messina.—9. Partida armada en Pedralva.—10. Fuerte ciclón en París, causando varios muertos y heridos.—10. Viaje de los periodistas españoles á Génova.—13. Choque de dos tranvías en Valencia; 30 heridos.—14. Catástrofe en la vía férrea de Segovia; varias personas son arrolladas por un tren, y D. Alejandro Avial muerto.—15. Motín en Valverde de Leganés.—17. Jura de la bandera del batallón de voluntarios en Oviedo.—Incendio en los Cuatro Caminos.—25. Galerna en la costa cantábrica.—26. Motín en La Línea.—30. Temblores de tierra en Calabria.

Octubre.—4. Explosión de un polvorín en Buluwayo.—6. Prisión de un relator del Supremo relacionada con los sucesos de Filipinas.—In-

cendio de parte de la ciudad de Guayaquil.—8. Cierre de tiendas en Barcelona.—9. Explosión de una fábrica en San Martín de Provensals.—11. Fiestas del Pilar en Zaragoza.—15. Alboroto de los fogoneros á bordo del «Alfonso XIII».—15. Descarrilamiento en Bilbao sin *consecuencias*.—17. *Entierro de Lesaca*.—23. Riña entre toreros en la plaza del Angel; son éstos Aransáez y *Pepín chico*.—24. Tumultos en Hungría: heridos y muertos.—Entierro del general Novaliches.—29. Temporales en España y *Francia*.—30. *Hundimientos en San Sebastián* con motivo del temporal.—Incendio en el teatro del Príncipe de Gales en Londres.—31. Violento incendio en la casa núm. 3 de la Costanilla de los Angeles.

Noviembre.—5. Choque de trenes en Chiprana; el general Polavieja contuso.—Familia intoxicada por el ácido carbónico en la calle de San Vicente.—7. Un incendio destruye la fábrica de nitramita de Valmaseda.—14. Empréstito abierto por el Gobierno. En todas partes cola para suscribirse. El Banco abierto durante toda la noche.—16. *Asesinato de un español en un tren* de Vichy.—18. Fuga de D.ª Elvira, tercera hija de D. Carlos de Borbón, con el pintor Folchi.—19. Choque de trenes en Cervera, sin consecuencias.—Explosión de grisú en Blumenthal; 25 muertos.—21. La bandera española quemada en Newcastle (Estado de Delaware).—22. Motín en Benicarló.—23. Entierro del general Riva-Palacio.—24. Honras fúnebres por don Alfonso XII.—25. Detención de un tribunal de exámenes.—26. Conato de motín en Valencia.—27. *Robo de valores en la ambulancia de Andalucía*.—29. Terremoto en Liorna.

Diciembre.—1. Se reune la Junta magna para ejercitar la acción popular en los dos procesos *pendientes contra varios concejales* del Ayuntamiento de Madrid.—6. Temporal en Madrid y gran parte de la Península.—8. Fiesta de la infantería española.—9. Muerte de Antonio Maceo. Manifestaciones en Madrid y en provincias con motivo de la muerte de Maceo.—14. Temporal en el Estrecho.—17. Temblor de tierra en Londres.—19. Explosión de grisú en Reschitza; 15 cadáveres.—20. Entierro de Becerra.—21. Terremotos en Marruecos.—23. Sorteo de Navidad. El premio gordo cae en Almería.—25. Aniversario de la liberación de Bilbao.—26. Funerales por Pasteur en París.—29. *Explosión en Lisboa*; tres muertos y cuatro heridos.—Crimen en el pueblo de Albelda (Logroño) por odios políticos.—Rizal en capilla.—30. Fusilamiento de Rizal; su abjuración, protestas de catolicismo.

1897

Enero.—5. Asalto á un tren cerca de La Roda que llevaba caudales.—Manifestación en Río Janeiro á favor de los insurrectos cubanos.—5. Conflicto en Valladolid entre el alcalde y el director de la Escuela Normal.—6. Descarrilamiento en el kilómetro 200 de la línea de Burgos; un muerto y varios heridos.—Entierro de D. Venancio González.—7. Manifestaciones contra España en París; varias prisiones.—8. Gran temporal en Madrid y en provincias.—Protestas y disgustos en el *Teatro Real* por la mala compañía.—9. Choque de trenes en la India.—Sevilla inundada.—13. Se presenta un loco en Palacio.—15. Banquete en honor del embajador de Italia, celebrado en Lhardy.—18. De la cárcel *de Oviedo se fugan nueve presos* de consideración.—19. Hallazgo de bombas en Barcelona.—Agresión de tres españoles en Beziers.—20. Español guillotinado en Orán.—23. Fuerte temporal en Madrid y en provincias.—28. Temblor de tierra en Antequera.—29. Escándalo municipal en Granada.

Febrero.—1. Motín en Aranjuez por causa de los consumos.—3. Explosión en Barcelona en una fábrica de perfumería; tres muertos y un herido.—4. Entierro de la señora de Sagasta.—Entierro de la infanta D.ª María Luisa Fernanda.—5. Motín por consumos en Ronda.—17. Desgracia en el arsenal de la Carraca; tres muertos, diez y seis heridos y tres desaparecidos.—19. *Ejecución de un reo en Egea*.—20. Estalla un petardo en los Juzgados de Madrid.—26. Angel Pastor herido en Aranjuez.—El periodista Rafael Guerrero es preso en Barcelona á petición de la autoridades de Cuba.—27. Boda de D.ª Beatriz de Borbón, hija de D. Carlos, con el príncipe Fabricio Máximo, efectuada en Venecia.

Marzo.—Fiestas de Carnaval en Madrid y provincias.—3. Crimen en un café en Calatayud; un muerto y dos heridos.—5. Un toro escapado en Sevilla, matado por Enrique Vargas (*Minuto*).—7. Temporal en San Sebastián.—9. Ejecución capital en Barcelona.—Alcalde asesinado en La Parra (Cuenca).—12. Descarrilamiento cerca de Cuenca, sin ocasionar desgracias.—15. Hundimiento en Calatayud; tres muertos y varios heridos graves.—16. En París, el famoso duelo Pini-Tomegueux.—18. Inauguración del Círculo de la Unión Republicana; gran alboroto, palos y heridos; interviene la policía, se cierra el local.—22. Contrabando de tabaco en La Línea; un muerto.—23. Violento incendio en los talleres del ferrocarril del Norte en Valladolid.—Llegada de Pini á Barcelona.—25. Se reproducen los escándalos del Panamá en *Francia*.—26. D. *Jaime de Borbón en* Francia.—Lord Salisbury en París.—27. Embarco de Primo de Rivera en Barcelona.—28. Meeting de las criadas en la calle de Jardines.—El Niño Dios en Zaragoza. Conferencia en el Círculo Carlista.—30. Registros *domiciliarios en París* á consecuencia de los escándalos del Panamá.—31. Huracán en América; doce muertos.

Abril.—1. Motín en Antequera.—2. Fuerte ciclón en San Sebastián; un carabinero ahogado.—4. Desórdenes en Manresa.—5. Robo en el Museo de Pinturas.—6. Cuádruple crimen en Sevilla; dos dependientes *heridos*. Contra el padre. Parricida y suicida.—Alteración del orden en Teba.—Explosión en una fábrica de pólvora en Lisboa; siete muertos y dos heridos.—9. Temporal en San Sebastián.—12. Motín en Osuna.—13. Choque de *trenes* cerca de Oporto; treinta heridos.—15. Fiestas de Semana Santa.—16. Explosión de grisú en Essen; diez muertos.—17. El mar en San Sebastián; el murallón de la Zurriola destruído.—18. En Tablada, un *toro montado* por Reverte.—20. Conflicto en Algeciras; dimisión del alcalde.—21. Ferias en Sevilla.—22. Atentado contra el rey Humberto en Roma sin consecuencias fatales.—Banquete

anual en Fornos del Cuerpo de telegrafistas.—Atentado contra el presidente del Uruguay.—25. Traslación de los restos del duque de la Torre del cementerio á la iglesia de los Jerónimos.—Choque de un tren en la Coruña.—27. Incendio de tres casas en Segovia.—29. Asesinato del catedrático Sr. Moreno Pozo por un panadero en la calle de Medinaceli.—Ferias en Jerez.—30. Entierro de Moreno Pozo.—Llegada de Cirujeda. Saludos y felicitaciones. Gran manifestación del pueblo de Madrid.

Mayo.—1. Terremotos en Lima.—Preparativos para los anarquistas sentenciados á muerte en Barcelona.—3. Entierro de Feliú y Codina.—4. Espantosa catástrofe; incendio del Bazar de la Caridad en París; 300 víctimas.—Ejecución de los anarquistas condenados á muerte en Barcelona.—Incendio en el teatro de Pittiburgo.—7. Catorce bodas de un golpe en Aranjuez.—8. Funerales en la Catedral de París por las víctimas del Bazar de la Caridad.—10. En París, el circo Molier incendiado.—14. Manifestaciones en Barcelona con motivo de la llegada del general Polavieja.—Funerales en París por la duquesa de Alençón.—Todo Madrid en la calle con motivo de la llegada de la estafeta ciclista.—Ejecución de dos reos en Vich.—15. Despedida entusiasta del pueblo de Barcelona al general Polavieja.—Fiestas de San Isidro en Madrid.—17. En París, funerales por el duque de Aumale.—Fuerte tormenta en Madrid.—18. Serenata á Polavieja; 20.000 almas aclamando al general.—21. Escándalo en el Senado. El ministro de Estado da una bofetada al senador don Augusto Comas.—22. Vista de un pleito en la Audiencia de Madrid que concluye á estacazos.—Gran incendio en las Cuatro Calles en Madrid.—24. Funerales en París de la infanta Fernandina.—28. Catástrofe en la Catedral de Pisa; varios muertos y heridos.

Junio.—1. En Valencia, funerales de *Fabrilo*.—En Munich, boda del príncipe Fernando de Borbón, duque de Calabria, con la princesa María de Baviera.—2. Muerte de un guardia en Madrid por Federico Bordallo, hijo del magistrado del mismo apellido.—8. Feria en Algeciras.—9. Gran incendio en Madrid en la calle del Arco de Santa María.—11. Llega á Barcelona el general Lachambre.—12. Terremotos en Calcuta.—13. Verbena de San Antonio.—Explosión en Segovia.—16. Tormentas en la Alcarria.—Explosión de una bomba de dinamita en París en la plaza de la Concordia.—17. Procesión del Corpus.—18. Gran ciclón en Francia, al oeste de París; muertos, heridos y ruinas.—19. Motín de cigarreras en el entierro de las «Víctimas del Amor».—Terremoto en la India; seis mil víctimas.—21. Hallazgo de dos bombas en Barcelona.—24. Estudiante muerto en la Universidad al sufrir un examen de literatura.—30. Erupción de un volcán en Mayón; ciento veinte muertos.

El año económico é industrial.

1896

Julio.—1. Asamblea de corporaciones interesadas en la campaña de protesta contra los proyectos de auxilios á las empresas ferroviarias, celebrada en el Círculo de la Unión Mercantil.—6. Prórroga concedida para la adquisición de patentes de alcoholes.—7. Meeting en San Fernando contra el monopolio de la sal.—12. Inauguración de los trabajos para el ferrocarril minero de Barbadillo de los Sres. Richard de Manchester.

Agosto.—2. Protesta del Ayuntamiento de Vigo contra el monopolio de la sal.—Huelgas en Asturias.—9. Meeting socialista en Bilbao.—10. Meeting en Binefar pidiendo la continuación de las obras del canal de Tamarite.—30. Meeting de mineros en Bilbao.

Septiembre.—22. Congreso de obreros en París, en que toman varios acuerdos socialistas.—23. Congreso de la Paz en Budapesth.—26. Congreso de la ganadería en Lugo.

Octubre.—1. En Sevilla, reunión de ganaderos para que se prescinda de las remontas y se adquieran caballos cerriles de cuatro años.—2. Crisis obrera en Tamarite.—9. Crisis económica en el Brasil.—15. Apertura de la Escuela de Artes y Oficios en Fregenal.

Noviembre.—7. Reparto de premios en la Escuela de Artes y Oficios.

Diciembre.—15. Suecia y Noruega concede á España el trato de nación más favorecida para nuestros vinos, siempre que su graduación alcohólica no exceda de 23 grados.

1897

Enero.—7. Crisis obrera en Tamarite. Manifestaciones con banderas con el lema: «Unión, pan y trabajo».—22. Banquete dado por la Asociación de empleados de ferrocarriles.—Crisis obrera en Andalucía.

Febrero.—Los gremios presentan en la Dirección de Contribuciones las reformas y aclaraciones que necesitan el impuesto de subsidio.—18.—Se constituye el sindicato siderúrgico en Bilbao.

Marzo.—10. Reunión de los gremios en el Círculo Mercantil para tratar de la cuestión del arrendamiento de consumos.—27. Reunión en Valladolid de los agricultores y harineros castellanos para tratar del arancel cubano.

Abril.—7. Huelga de los obreros de las fábricas de Manresa.—8. El Banco de Inglaterra baja su descuento del 3 por 100 al 2 y 1/2.—9. Conferencia del Sr. Moret en Granada sobre el problema obrero en relación con los sistemas políticos modernos.—12. Inauguración del alumbrado eléctrico en Daimiel.

Mayo.—1. Huelga de los canteros del puerto de la Coruña.—Meeting obrero en el salón de Variedades.—3. Huelga de mineros en Bilbao.—16. Asamblea regional para tratar del ferrocarril de Almería á Granada.—28. Congreso olivarero en Córdoba.

Junio.—12. Inaugura el Ministro de Hacienda, en nombre del Gobierno, la Exposición Industrial en Barcelona.—14. Exposición Agrícola, Hortícola é Industrial en los jardines del Buen Retiro de Madrid.—18. Huelga de los cargadores de carbón de Brest.—22. Mineros amotinados en Oviedo.

Año de pájaros, año de quebrantos.

El año ultramarino.

1896

Julio.—3. Combate en Bejucal, cuerpo á cuerpo. —8. Combate en lomas de Gato. Muerte de José Maceo.—9. Combate en Remates.—10. Combates en Sierra del Arzobispo y Correderas, al asalto; 35 rebeldes muertos.—Apresamiento de un desembarco.—13. Decreto del general Weyler sobre inscripción de los extranjeros residentes en Cuba.—20. Lucha heroica. Cinco soldados contra cincuenta insurrectos cerca de Gibara (Santiago de Cuba).—23. Acción en Guanes.—29. Audaz intentona de los deportados insurrectos para apoderarse de la Isla de Pinos.—Combates victoriosos en Cienfuegos; 50 rebeldes muertos.—Acción en Gabriel. Muerte del cabecilla Zayas.

Agosto.—3. Combate en el ingenio «Condesa». —Derrota de Sanguily.—10. Encuentro de la columna mandada por el general Godoy, cerca de Guaimaro, con una partida de 2.000 rebeldes al mando de Avelino Rosas.—20. Cerca de Bayamo ataque á un convoy por Máximo Gómez y rudo combate.—21. Combates en Lomas de Toro y Casa de Anartia; derrota de los rebeldes.—29. Defensa heroica de un fortín en la línea de Holguín á Gibara por el sargento Ortigüela Carrillo.—Combate en Novaliches.

Septiembre.—2. Dos mil rebeldes en Cavite; combate en Bacoor; cuatrocientos insurrectos en Nueva Ecija; crece la insurrección.—8. Combate en Silang.—17. Los sublevados de Cavite, en grupos, se corren hacia el Sur.—19. Reconocimiento en Noveleta.—21. Combate en Calabazar; cien bajas del enemigo.—22. Combate en Jiquiabo.—24. Combate en Tuy y Sian.—25. Combate en Muntinlupa.—26. Combate cerca de Tapaste.

Octubre.—1. Combate reñidísimo en Las Lomas contra Maceo.—6. Sangrientos combates en Pinar del Río contra Maceo; 180 rebeldes muertos.—12. Combate en Managua.—Los rebeldes tirotean diversos puntos de la línea de Mariel.—13. Sitio de Cascorro: heroísmo de los sitiados.—15. Ataque de los rebeldes filipinos en Talisay.—17. Combate en Esperanza; 151 contra 350.—19. Combate importante: toma de Nasugbu; ciento catorce insurrectos muertos.—21. Combate en Ojo de Agua.—23. Ataque de Maceo á la Trocha.—24. Choque de trenes en Güines.—30. Combate de Panrifit.—31. Combate en Muntinlupa.

Noviembre.—2. Combate en Laspinas; noventa rebeldes muertos.—5. Rendición de Guaimaro.—Combate en Manuelitas.—6. Combate en las Piñas.—Idem en Brazo Nogal.—7. Nuevo combate en Cascorro.—9. Combate en Montalván.—10. Operaciones en Cavite. Toma del istmo de Noveleta y de Benicayán.—14. Toma de Talisay.—16. Combate de Palmarito.—20. Acción en la Rosa.—21. Combate en el río Zaza.—27. Weyler en Pinar, camino de Las Lomas.—29. Cavite cañoneado.—Cuatro horas de combate en Las Piñas.—30. La rebelión se extiende en Filipinas.—Se suspende el bombardeo de Noveleta.—Explosión del polvorín de Pandacán.—Alarma en Manila.

Diciembre.—1. Combates en Navia.—2. Ataque á Guanabacoa.—4. Combate en la isla de Talisu.—Acción de San Rafael.—9. Muerte de Maceo en Punta Brava por la columna de Cirujeda.—12. Combates en Cabañas y en Cayajabos.—18. Combate en las Villas.—Partida en Cabiao.—19. Conduciendo un convoy á Bayamo, sangriento combate cerca de Peralejo contra fuerzas de Calixto García.—25. Consejo de guerra ies ruido contra Rizal.—28. Conducción de un convoy á Manzanillo.—Varios combates en el paso del río Buey.

1897

Enero.—1. Asedio de Mayajigua; heroica defensa.—2. Victoria en Cacarón.—14. Cuatro combates en Pinar del Río.—18. Un tren robado, 10 oficiales detenidos y uno fusilado á las puertas de la Habana.—21. Nuevo ataque á Cavite. —Combate en Sierra Maestra.—22. Combates en el río Cauto.—Combates en Zarabando y en Tumbadero.—24. Combate en la provincia de la Habana; 32 rebeldes muertos.—25. Operaciones en Pinar del Río.—27. Combate en Las Villas.

Febrero.—1. Combate en Guira de Melena.—4. Combate en Sagua de Tanamo.—Weyler en las Villas. Tiroteos sobre el cuartel general.—Combate librado en el potrero de Juan Criollo.—5. Duro combate en término de Arroyo Blanco por la columna del coronel Arjona.—7. Encuentro en Veguitas.—10. Combates en Peñalón y en Sotolongo.—11. Combate en Bulacán; 1.700 rebeldes muertos.—15. Toma de Bayuyungán.—Avance hacia Silang.—16. La columna Jaramillo; tres días de combate. Toma de Vigay.—La columna Barraquer. La victoria de Pamplona. —17. Encuentro importante en Las Villas.—19. Toma de Silang. El coronel Albert muerto heroicamente.—20. Combates en Matanzas.—25. Desastre en las Villas; una columna sorprendida; un pueblo saqueado.—Toma de Dasmariñas.

Marzo.—2. Combates importantes por la Siguanea (Villas).—3. Combate en Caloocán.—5. Combate sangriento en el camino de Bayamo.—7. Combate en Congo Alto.—Ataque y entrada de los insurrectos en el pueblo de Güines.—8. Ataque y toma de Salitrán. Combate reñidísimo. Muerte del general Zabala.—10. Combates victoriosos. Toma de San Nicolás.—11. Lachambre en Parañaque. Tres días de operaciones.—12. Ataque á Imus.—14. Combate en La Laguna.—15. Varios encuentros en Pinar del Río.—Combates en el Camagüey.—17. Encuentro en Charcay.—19. Ataque á Jiguaní.—21. Combate en Minuyán.—25. La toma de Imus.—27. Encuentro en Remanganaguas.—29. Presentación de 3.000 familias en Filipinas.—Derrota y prisión de Rius Rivera en Cabezadas del Río Hondo (Pinar del Río).

Abril.—1. Malabón, Noveleta y Rosario en nuestro poder.—Toma de Cavite Viejo.—5. Acciones en Lomas de Santa Bárbara y en Loma de Aura; —6. Toma de San Francisco de Malabón.—13. Quintín Bandera pasa la trocha de Júcaro á Mo-

rón por la islita de Turiguano.—14. Combate en el río Cauto.—Al racionar los fuertes de Guano y Manzanillo, pequeños combates sostenidos por nuestras tropas.—17. Pacificación de Las Villas y de parte del Camagüey.—23. Combate reñido en Purgatorio (Habana).—24. Encuentro en Melones.—27. Encuentro en Caimán.

Mayo.—3. Encuentro en Las Villas y muerte del cabecilla Carlos Aguirre.—Combate en Buenavista.—5. Toma de Indang.—Encuentro en los potreros de la Reforma (Villas) de la caballería de Máximo Gomez, haciéndole muchas bajas.—8. Encuentro en Vista Hermosa.—11. Toma de Maragondón.—14. Encuentro en el ingenio Esperanza; 45 rebeldes muertos.—15. Una columna bate en las inmediaciones de Trinidad al cabecilla Quintín Bandera.—21. Encuentro en Ojo de Agua (Camagüey).—25. Combate cuerpo á cuerpo en Manaja (Pinar del Río).—26. Varios combates en la provincia de Pinar del Río.—30. Toma de Talisay.—Encuentros en Loma Gutiérrez y en Hoyo Benito.

Junio.—1. Encuentro en Perdigón.—6. Combate en Duava Punta Largo.—Encuentro en Palma y Jamasco.—10. Encuentro en Pinar del Río.—Un tren tiroteado desde Jaruco á San Miguel.—14. Cinco bombas de dinamita encontradas por las columnas en Pinar del Río.—16. Combate en las cercanías de Casigual; 24 muertos.—23. Combate en San Dimas.

El año marítimo.

1896

Julio.—11. Visita de la escuadra inglesa á Palma.—13. Naufragio cerca de Espozonde (Braga) del vapor español «Julián», procedente de Barcelona con rumbo á Vigo, salvándose la tripulación.—Salvamento por el emperador de Alemania, á bordo del «Hohenzollern», del buque francés «General Chancy».—16. Procedente de Cuba fondea en la Coruña el vapor correo «Alfonso XII».—17. Encalla el vapor holandés «Wilhelmina» á cinco millas oeste del cabo Sabinal.—18. Naufragio del vapor inglés «Krac» en Punta de Benzo.—19. Fondea en Tarragona la escuadra española.—23. La escuadra española zarpa de Tarragona con rumbo á Valencia.

Agosto.—3. La escuadra inglesa en Barcelona.—La escuadra española sale de Valencia con rumbo á Alicante.—13. El vapor «Pegú», perteneciente á la casa naviera Henderson y compañía, es fletado por el Gobierno español.—16. Dos barcos filibusteros detenidos.—17. Procedente de Almería fondea en Cádiz el crucero «Vizcaya». Del mismo punto fondea en Algeciras el «Pelayo».—18. El vapor «Sevilla» es tiroteado por los moros.—30. El «Isla de Cuba» sale para Filipinas precipitadamente.—Llega á Vigo la escuadra de instrucción italiana.

Septiembre.—4. Choque en Vigo de los vapores ingleses «Raversheingh» y «Fusiyama», yéndose este último á pique.—8. En Cádiz fondean dos acorazados rusos.—9. Accidente en la botadura del «Princesa de Asturias»; dos heridos; se aplaza la operación.—10. Naufragio, á seis millas de Outón, de una lancha pescadora, pereciendo doce hombres.—16. Botadura de «Cristóbal Colón» en Génova.

Octubre.—8. En el Ferrol, botadura del «Doña María de Molina».—En Cádiz se intenta de nuevo la botadura del «Princesa de Asturias».—Entra en el Ferrol de arribada forzosa el vapor austriaco «Narcuta».—14. Entrada en el puerto de Banes del cañonero «Yáñez Pinzón».—17. Botadura espontánea del «Princesa de Asturias» en Cádiz.—26. Naufragio del vapor inglés «Taib», pereciendo 17 personas.

Noviembre.—7. Pruebas en Cádiz del «Isla de Luzón» antes de marchar para Filipinas.—Naufragio del «Stéfano» cerca de Barcelona.—8. Choque de vapores en el Guadalquivir; veinte ahogados.—10. El crucero americano «Texas» se va á pique cerca de Brooklyn.—23. El vapor inglés «Ruabou» varado en el Guadalquivir.—25. En Mallorca es salvado un buque cargado de mineral de plata que se dirigía desde Italia á Francia.

Diciembre.—9. Naufragio del vapor «Salier», del «Lloyd Norte Alemán», entre Corrubedo y Monte Louro; muchos ahogados.—15. En Palma, naufragio de un laud.—22. Frente á Bonanza choque entre el «Cabo Foca» y el inglés «Congress», sufriendo destrozos de importancia.—24. El Sr. Recur regala su yate á España.—Junto á las rocas de Mausourah naufragio del falucho español «Santo Cristo»; cinco ahogados.—28. Naufragio del vapor «Carranza» en Ajo; veinte ahogados.—31. El bergantín inglés «Hucenfleet» es echado á pique frente á Tarifa por un buque desconocido.

1897

Enero.—4. Pruebas efectuadas por el «Carlos V» en Cádiz.—6. Naufragio de un vapor belga en Cabeza de Gato; varios ahogados.—22. La «Numancia» encallada en Tolón.—26. En las costas de Africa naufraga un laud contrabandista, pereciendo todos sus tripulantes.—Fondea en Cartagena el acorazado «Carlos V».—29. Naufragio del lanchón «Nuestra Señora de la Antigua» y de la balandra «San Blas».

Febrero.—1. Explosión en el «San Ignacio de Loyola»; un muerto y varios heridos; barco á pique.—Pruebas de velocidad del crucero «Alfonso XIII».—7. Naufragio del vapor inglés «City of Agia»; 44 ahogados.—8. Cerca de Gibraltar naufragio del vapor inglés «Onega»; 75 ahogados.—11. Naufragio del «Standard».—Averías en el «Hauscan».

Marzo.—3. Naufragio del vapor «Blanche» cerca de San Sebastián; 19 ahogados.—5. En el Ferrol, botadura del «Marqués de la Victoria».—11. Naufragio cerca de Bilbao del vapor inglés «Noamam», causando muchas desgracias.—16. Catástrofe á bordo del acorazado ruso Senor Vekki; 14 muertos y 17 heridos.—19. Botadura

en el Ferrol del «Cardenal Jiménez de Cisneros».—28. Vapor embarrancado en Punta Plata.

Abril.—1. Naufragio á la vista de Palma del falucho «San Antonio».—4. Fondea en el puerto del Grao la escuadra inglesa del Mediterráneo, compuesta de 11 buques.—8. En Punta Llobregat varó la goleta francesa «Louisea».—A 6 millas de Sitjes naufraga el bergantín goleta «Isabelita».—14. Naufragio de tres lanchas cerca de San Sebastián.—17. Nuevas pruebas del «Cristóbal Colón» en Génova.—En el bajo Vendaval, naufragio del vapor «Teresa».—25. Simulacro naval. Ataque á Gibraltar.

Mayo.—1. Naufragio de dos lanchas en la barra de Ondarroa; 5 ahogados.—10. En Barcelona, pruebas del «Alfonso XIII».—11. Abordaje en Heligoland entre dos buques, pereciendo en el siniestro 28 tripulantes.—14. En Génova, pruebas de la artillería del «Cristóbal Colón».—25. La goleta española «Resolución» se incendia y se va á pique yendo de Orán á Portugal.

Junio.—3. La escuadra inglesa fondea en Canarias.—7. Barco griego incendiado en Almería. —19. Fondea en Málaga la escuadra inglesa.—23. La escuadra inglesa en Alicante.—Visita de los guardias marinas del «Nautilus» al cónsul de Liorna.—26. Pérdida de un acorazado ruso. —27. Revista naval celebrada en Spithead con motivo del jubileo de la reina Victoria.—29. Naufragio del «Aden», cerca de Socotora.

El año científico y médico.

1896

Julio.—5. Cólera en Argelia.—23. Inauguración solemne en Zaragoza del sanatorio de la Cruz Roja.—27. En la So bona de París se inaugura el Congreso de químicos.

Agosto.—1. Epidemia variolosa en Palma.—9. Inauguración de un sanatorio de la Cruz Roja en la exfábrica de Batlló, en Sarriá (Barcelona).—14. Regreso del doctor Nansen, explorador de la Groenlandia.—17. Inauguración en Trillo de un nuevo sanatorio de la Sociedad protectora de los niños.—18. Es botado al Sena el barco montado sobre discos que ha ideado Mr. Ernest Bazin.—21. Epidemia variolosa en Madrid; causa muchos estragos.

Septiembre.—1. Se inaugura en Santander el Sanatorio Quirúrgico, fundado por el Sr. Madrazo.—24. En Bombay se declara la peste bubónica.—25. Se presenta la fiebre tifoidea en Brea (Zaragoza).

Octubre.—1. La viruela hace grandes estragos en Madrid; campaña para hacer la vacunación obligatoria.—22. Inauguración de la Escuela de Estudios superiores en el Ateneo de Madrid —Discurso del presidente, Sr. Moret.

Noviembre.—4. El Gobierno de Alemania autoriza al doctor Koch para que se traslade á la América del Sur con objeto de estudiar la peste bovina.—19. Primer Congreso de Otorrinolaringología en Madrid, presidido por el doctor Calleja.

Diciembre.—1. Sigue haciendo estragos la viruela en Madrid.—17. Decrece la epidemia variolosa en Madrid.

1897

Enero.—1. Grandes estragos causados por la peste en Bombay.—9. Cólera en Inglaterra; casos en Plymouth.—10. El doctor Granadelli descubre el microbio de la fiebre amarilla.—22. Difusión de la epidemia bubónica en la India.—23. Inauguración del Sanatorio de la Cruz Roja en Segovia.—25. Se reune el Consejo de Sanidad para tratar de las medidas que se deben adoptar contra la peste bubónica.—31. La Real Academia de Medicina celebra la sesión inaugural del año económico de 1897.

Febrero.—Decrece algo la peste bubónica en la India.—Se presentan casos de cólera en Calcuta.—23. Se inaugura en Málaga el Sanatorio clínico de *Ginecología* y *Obstetricia* del doctor Gálvez Ginachero.

Marzo.—1. Visita de S. M. la Reina Regente al Instituto Quirúrgico establecido por el doctor D. Federico Rubio.—20. Se firma el convenio sanitario Internacional en Venecia.—25. Llegada de Nansen á París.—30. Comunicado del doctor Koch dando á conocer los resultados obtenidos para combatir la tisis y el lupus.

Abril.—11. Inauguración en las escuelas Aguirre del Museo Protohistórico Ibérico del paleontólogo D. Emilio Rotondo y Nicolau.—15. Se declara la peste en Macao.—21. Se inaugura en Lisboa el Congreso de Derecho penal.—22. Aniversario de la fundación del Colegio de Médicos de Madrid.

Mayo.—14. La salud pública en La Línea es muy mala por causa del mucho sarampión, difteria y tifus que hay en el campo.

Junio.—10. Se presenta la peste bubónica en la Arabia.—11. El doctor Stannarelli descubre en Montevideo el microbio de la fiebre amarilla.—24. Epidemia de sarampión en el Hospicio.—29. Peste en Egipto.—Se extiende la peste bubónica hacia Occidente.

El año judicial.

1896

Julio.—1. En la Audiencia de Madrid, causa instruida contra Patricia González por el delito de homicidio en la persona de Santiago Sanz, siendo absuelta libremente por el Jurado.—2. En Oviedo es condenado á la pena de muerte Juan Iglesias, por asesinato.—3. En Madrid,

causa por falsedad, en documento público, contra Manuel María Olcina, siendo condenado á dos años de *prisión correccional* y *multa de* 25.000 pesetas.—4. En Orense, causa por falsedad y estafa contra Mariano Corrales, siendo condenado á diez años, ocho meses y un día de presidio mayor. — 9. En Madrid, causa por robo de varias sombrillas *contra los muchachos* Teodoro Escalona y Juan Landazuri, condenando al primero á seis meses de arresto mayor por reincidente y al segundo á 500 pesetas de multa.—10. En Orense, causa por envenenamiento *contra Filomena Rodríguez, siendo condenada* á cadena perpetua.

Agosto.—8. Se sobreseen libremente las causas contra los concejales señores Peláez y Martínez Contreras.—15. En la Audiencia de Madrid, causa por injurias y atentado á la autoridad en el meeting que los panaderos celebraron en el frontón de San Francisco, condenándose al procesado Louro á dos meses y un día de arresto mayor, y siendo absueltos *libremente* los otros dos procesados.

Septiembre.—15. Apertura de los tribunales. Lectura del discurso por el señor Isasa.—18. Se crea el servicio de antropometría para los delincuentes en España. — 20. En León, causa por parricidio, siendo condenado Patricio á cadena perpetua, Guillermo á diez y siete años y Antolín á ocho años.—22. En Madrid, causa por robo de patatas contra Angel Escobar; se le imponen dos años de prisión correccional.—28. En Madrid, causa contra *El Rojolín*, por asesinato, siendo condenado á cadena perpetua. —30. En Madrid, vista de la causa seguida á D. Julio Urbina por injuria al señor Bosch y Fustegueras.

Octubre.—1. En Palma, causa por parricidio contra N., siendo libremente absuelto.—2. Cabriñana es absuelto.—5. En Madrid, causa por *asesinato contra* Víctor Gómez Serrano, siendo condenado á veinte años de cadena.—10. Causa por homicidio contra Jerónimo Gutiérrez Santos, siendo condenado á siete años de prisión mayor.—20. En Madrid, causa por homicidio *contra Justo de Lucas Díaz, siendo condenado* á catorce años de reclusión temporal.—23. En Zaragoza, causa por usurpación de estado civil contra un sujeto apodado *Cabeza de hierro*, siendo condenado á siete años de prisión mayor. —26. *En Madrid, causa por homicidio contra* Emilio Carretero, siendo condenado á doce años de cadena temporal.

Noviembre.—5. En Logroño, causa por homicidio *contra Félix Rubio, siendo condenado* á catorce años de presidio.—7. En Madrid, á puerta cerrada, se celebra la vista previa de la causa instruída contra ciertos concejales, pidiendo el fiscal el sobreseimiento.—11. Sentencia *absolutoria de los concejales.*—16. *En Madrid*, causa por ataques á la religión contra Lozano Montes, director de *Las Dominicales*, siendo condenado á tres años de prisión correccional.—21. En Madrid, causa por la casa de juego de la calle de Tetuán. Condenan á los procesados á cadena perpetua.

Diciembre.—2. Causa del boticario Sr. Tribaldos; recurso de casación; vuelta al Jurado.—3. Causa por injurias contra el Sr. N.... abogado de Alcalá de Henares.—17. En Málaga, causa por parricidio contra un vecino de Benajarafe, siendo condenado á cadena perpetua. —22. En Barcelona, causa por chanchullos de aduanas contra el exagente Casanova y otros, siendo absueltos libremente por el tribunal de derecho.—30. Se publica la sentencia en la causa de los anarquistas de Barcelona.

1897

Enero.—9. Vista de la causa de Bosch contra Cabriñana; escándalo; vista á puerta cerrada.—13. Cabriñana condenado á dos meses y un día de arresto mayor, accesorias y pago de costas procesales.—14. En Madrid, causa por lesiones *contra Leonardo Vello López, siendo absuelto* libremente.—18. En Madrid, causa por homicidio contra Jorge Humanes Nario, siendo condenado á diez y seis años de reclusión temporal.—22. Vista á puerta cerrada sobre competencia de *jurisdicciones en el proceso entablado* contra D. Gonzalo Reparaz. Se decide á favor de la jurisdicción civil.—29. En Madrid, causa por robo contra Toribio Plaza Fernández, siendo condenado á 150 pesetas de multa.

Febrero.—1. En Madrid, causa por homicidio contra Juan Benavente, siendo absuelto libremente.—4. Causa por infanticidio contra A. R., siendo absuelta libremente.—Causa por homicidio *por imprudencia contra Juan Ventura* Iglesias y Manuel Sánchez, siendo condenados á un año y un día de prisión correccional.—9. En Madrid, causa contra Juan Antonio Gómez y Espín por haber producido un aborto, siendo *condenado á tres años y diez meses de prisión* correccional.—26. Vista del crimen de Villamanrique del Tajo, en que Quintín (padre) es condenado á seis años de prisión correccional y el hijo á nueve años de prisión mayor.—28. En Cáceres, causa por parricidio contra Narcisa Morgado y Bruno Terejo, siendo condenada la primera á reclusión perpetua y el segundo á veinte años de reclusión.

Marzo.—6. En Cádiz, causa por parricidio contra Manuel Llamas, siendo puesto en libertad por considerar que obró en defensa propia.—*En Toledo, causa por fratricidio contra* Matilde Sánchez, siendo condenada á muerte.—8. En Madrid, causa por asesinato contra Casto Martín Sánchez, siendo condenado á diez y siete años de reclusión temporal.—9. Causa por homicidio *contra* Antero Jerez Rincón, *siendo absuelto* libremente.—17. En Albacete, causa por parricidio contra Francisco Hernández, siendo condenado á quince años de cadena temporal. —28. Causa por parricidio y asesinato, en Oviedo, contra Manuel Valdés *Queipo*, siendo condenado á muerte.—30. En el crimen de la calle de García de Paredes, Basilio Cortés, procesado por ese crimen, es condenado á la pena de quince años de reclusión.

Abril.—2. En Madrid, causa por homicidio contra Domingo Sánchez, siendo condenado á *quince años de reclusión temporal.*—9. En Ciudad Real, causa por asesinato contra Claudio Martín, siendo condenado á cadena perpetua.—11. En Madrid, causa por asesinato contra Lope García, siendo condenado á cadena perpe-

tua.—15. En Salamanca, en el crimen de Galisancho, el tribunal condena á la pena capital á Capolo, Risca y Tapiero y absuelve á Cavero.—21. En Madrid, vista del proceso por muerte de la Fea Doble, siendo condenados, Eusebio Marcos (a) Mentirola, á diez y ocho años de reclusión; Francisca Rodríguez (a) la Salada, á doce años de reclusión; Paulo Montes, á dos años por encubridor.—28. En la Coruña, causa por asesinato contra José Raura Matos, siendo condenado á diez y ocho años de cadena.

Mayo.—10. En Madrid, causa por atentado á un vigilante de consumos contra Cecilio é Hilario Sanz, siendo absueltos libremente con todos los pronunciamientos favorables.—11. El Tribunal Supremo falla la causa instruída en Barcelona á petición de un autor dramático que se consideró injuriado por un crítico con motivo del estreno de un drama, confirmando la sentencia del inferior por ser el hecho injurioso.—14. En Málaga, causa por doble asesinato contra José Rodríguez Rius (a) el Bacalaero, condenado á la pena de muerte en garrote vil.—21. En Málaga, causa por doble homicidio é incendio cometidos en Gaucín. El tribunal condena á los hermanos José y Diego Gómez García (a) los Mellizos y Cristóbal Ruiz á doble pena en garrote.

Junio.—3. En Soria, causa por falsedad y estafa contra D. Manuel García Villaumbrosa y don Esteban García, siendo condenado el primero por estafa á la pena de cuatro meses y un día de arresto, once años de inhabilitación, etc.—4. En Tarragona, causa por parricidio contra Juan Sabatér Meatín, siendo condenado á la pena de muerte en garrote vil.—22. En Logroño, causa por doble parricidio contra Ramiro Mateo Ojeda, siendo condenado á la pena de muerte.—27. En Toledo, causa por doble asesinato contra Basilio, Ignacio y Tomás Burgos (a) Guapetes, siendo los tres condenados á muerte.

El año artístico y literario.

1896

Julio.—5. Exposición de dibujos en el Círculo de Bellas Artes.—27. La señorita Mercedes Rigalt, compatriota nuestra, obtiene en el Conservatorio de París el primer premio de piano.

Agosto.—3. Inauguración de la Exposición de Bellas Artes en San Sebastián.—Visita de S. M. la Reina Regente.—30. En Bilbao, concurso extraordinario de orfeones, bandas y charangas.

Septiembre.—13. En Calatayud, juegos florales presididos por el eminente poeta D. Víctor Balaguer.—24. Juegos florales en La Laguna con motivo del cuarto centenario de la conquista de Tenerife.

Octubre.—1. Apertura del curso académico en la Universidad Central.—En Badajoz, ceremonia de descubrir la estatua de Moreno Nieto.—9. Concierto en el Conservatorio por el pianista Sr. Malats.—17. Juegos florales en Zaragoza, bajo la presidencia de D. Segismundo Moret.

Noviembre.—1. Concierto en el Príncipe Alfonso á beneficio de los heridos de Cuba.

Diciembre.—3. En el Ateneo, apertura del curso. El Sr. Moret lee un discurso que trata de la «Exposición del sistema del anarquismo».—10. Real decreto reorganizando la Escuela de Música y Declamación.—13. Distribución de premios á los alumnos del Conservatorio.—26. En la Academia española reparto de premios á la virtud.—30. Velada en el Ateneo en honor de Bretón de los Herreros.

1897

Enero.—7. S. A. la Infanta Isabel visita el Círculo de Bellas Artes.—16. Inauguración del Instituto de segunda enseñanza de Linares.—En Sevilla, inauguración de la Exposición organizada por el Centro de Bellas Artes.

Febrero.—7. Recepción de Galdós en la Academia. Le contesta D. Marcelino Menéndez y Pelayo.—14. Concierto en el Príncipe Alfonso, consagrado por entero á Beethoven y Wagner.—21. Concierto dirigido por Mr. Fritz Steinbach.—Recepción en la Academia de D. José Pereda.—24. Se inaugura la Exposición de Bellas Artes en los patios del Ministerio de Ultramar á favor de los soldados heridos, bajo la presidencia de S. M.

Marzo.—7. Concierto en el Príncipe Alfonso, asistiendo S. M. y AA.—9. Velada en el Ateneo en honor del ilustre novelista Pereda.—Concierto en el Príncipe Alfonso.

Abril.—11. Último concierto de la temporada en el Príncipe Alfonso, dirigido por el maestro Bretón.—Llega á Barcelona la charanga lionesa.—Conciertos dados por esta charanga.

Mayo.—2. Juegos florales en Barcelona, bajo la presidencia del Sr. Sales Maspons, obteniendo la flor natural D. Francisco Mateu.—7. Elección de Jurado en la Exposición de Bellas Artes.—14. Concierto en Palacio por la banda de artillería de Segovia.—14. Concierto benéfico en el Príncipe Alfonso.—25. Inauguración de la Exposición de Bellas Artes, con asistencia de S. M. la Reina y S. A. la Infanta Isabel.

Junio.—5. El Jurado de la Exposición de Bellas Artes ultima su propuesta de premios.—19. Concierto benéfico en los Jardines del Buen Retiro.—27. Juegos florales en Granada.

El año teatral.

1896

Julio.—2. Beneficio de la Asociación de la Prensa en el Príncipe Alfonso y estreno de los «Veteranos».—3. En Maravillas, estreno de «Los Gorriones», zarzuela en un acto de Cocat y Criado y maestro Contreras.—Es nombrado empresario del teatro Real el Sr. González

Araco por poder de D. Frutos Zúñiga.—4. En Apolo, estreno de «Las Malas lenguas», zarzuela en un acto de Arniches y Lucio y maestro Jiménez.—7. En el Buen Retiro «Pagliacci».—11. En Colón, estreno de «Los Coraceros», zarzuela en un acto de D. Diego Prieto y Valverde (hijo).—13. *En Maravillas, estreno de «La Levita nueva»*.—15. En el Buen Retiro, estreno de la ópera «Una notte nel deserto», en dos actos, del maestro español Nicolás Urien.—19. En Colón, estreno del juguete en un acto «Los Criticones», de Pérez Alarcón y maestro Santonja.—Vico se presenta de nuevo al público de Madrid en la Zarzuela, siendo muy aplaudido en el drama de Dicenta «Juan José».—24. En Colón, estreno de la zarzuela en un acto «La Zíngara», de García Alvarez y Antonio Paso y maestros Valverde (hijo) y Torregrosa.—31. En Maravillas, estreno del juguete lírico «El Jefe del movimiento», letra de Arniches y Labra y música de Torregrosa.

Agosto.—8. En el Príncipe Alfonso, estreno de «El Saboyano», zarzuela en un acto, letra de los Sres. Perrín y Palacios, música de los maestros Caballero y Chalons.—14. En Maravillas, estreno del juguete lírico «A caza de tipos», de Deusdedit Criado, Varela Díaz y maestro Facina.—15. En el teatro del Buen Retiro, debut de la compañía coreográfica con el baile «Il Selam maraviglioso».—20. En la Zarzuela, beneficio en favor de Rueda.

Septiembre.—5. Inauguración de la temporada en Apolo.—Debut en el Moderno de la compañía de zarzuela italiana que dirige Milzi.—10. En el Príncipe Alfonso, estreno de «La Tienta», zarzuela en un acto, letra de Jackson Veyan, música del maestro Nieto.—13. En Romea, estreno de la revista «El oso y el madroño», original de Navarro Gonzalvo.—14. Inauguración de la temporada en Eslava.—19. En Romea, estreno de «Cerveza amarga», de Merino y Santonja.—24. En Apolo, estreno de «Los Golfos», letra de D. Emilio Sánchez Pastor, música de Chapí.—25. En Romea, estreno del apropósito «S. M. la tiple», de Limendoux y Rojas y maestro D. Apolinar Brull.—26. Se inaugura la temporada en Lara y en la Zarzuela.

Octubre.—2. En Eslava, estreno de «El vivo retrato», de Villegas y Torregrosa y Valverde (hijo).—7. Inauguración de la temporada en Parish.—8. En Lara, estreno de «El Subsecretario».—En Romea, estreno de «He dicho ó la casa del diputado», de Limendoux y Rojas, con música de Oriols.—10. Inauguración de la temporada en la Comedia.—En Eslava, estreno de «La Marcha de Cádiz», de Celso Lucio y García Alvarez y música de Quinito Valverde y Estellés.—En Martín, debut de Loreto Prado.—14. En Lara, estreno de «El Barbero de Sevilla», comedia en dos actos y en prosa.—Inauguración de la temporada en el Español.—15. En Apolo, estreno de «Las Peluconas», de Celso Lucio y Arniches y maestro Chapí.—17. En Lara, estreno de «Curro López», de Jackson Veyan.—21. En la Comedia, estreno de «Gente conocida», de Jacinto Benavente.—22. En Lara, estreno de «Tocino del Cielo», de Sandoval y Emilio Mario (hijo).—23. En el Español, «Semíramis ó la hija del aire» (segunda parte), drama de Calderón de la Barca, refundición de D. José Echegaray.—En Martín, estreno de «Trastos viejos», de Perrín y Palacios.—En Romea, estreno de «Ensalada rusa», de Jackson Veyan y maestros Rubio y Estellés.—24. Presentación de Vico en Novedades.—27. Inauguración de la temporada en el Real con el «Buque Fantasma».—29. En el Real, debut de Luisa Tetrazzini en «El Barbero de Sevilla».

Noviembre.—5. En Lara, estreno de «Los Niños», de Flores García y Abati.—7. En el Real, «Manon», de Massenet.—10. En el Real, «Hamlet», de Thomas.—11. En la Comedia, estreno de «Las Damas negras», de Revenga y Briones.—14. En el Real, «Hugonotes».—En Apolo, «Las Abejas».—17. En la Comedia, estreno de «Varios sobrinos y un tío», de José Franco Rodríguez.—19. En el Real, «Lohengrin».—En Martín, «La tonta de capirote», de Jackson Veyan y maestros Valverde (hijo) y Estellés.—21. En Apolo, «Los Guerrilleros», de Chapí.—24. En Lara, estreno de «El amante de Paquita ó la tertulia de D. Francisco», de Ricardo de la Vega.—27. «Tierra baja», en el Español, drama en tres actos, escrito en catalán por D. Angel Guimerá y traducido al castellano por don José Echegaray.—28. En la Zarzuela, estreno de «El Padrino de El Nene ó Todo por el Arte», de D. Julián Romea y maestros Caballero y Hermoso.

Diciembre.—2. En la Comedia, estreno de «El Señor Feudal», tres actos, de Joaquín Dicenta.—3. En Eslava, estreno de «El Padre Benito», de Sánchez Pastor y Paso y Quinito Valverde.—4. En la Zarzuela, «La boca del lobo».—7. Función en el Teatro Real á beneficio de los soldados heridos.—8. En Romea, estreno de «La manía de Tomás», de Codorniú y Valverde.—10. Estreno de «Las olivas», en el Español, de D. Pablo Parellada.—13. En Apolo, estreno de «Las Bravías», de Fernández Shaw y López Silva y maestro Chapí.—16. En el Real, «El Profeta».—19. En Lara, estreno de «El final de un drama», de Miguel Echegaray.—En Eslava, «La Rapaza», de Jaques y maestro Zurrón.—22. En Novedades, estreno de «Los degenerados», del doctor Maestre.—23. En la Comedia, estreno de «La Fiera», de Benito Pérez Galdós.—En Romea, «La alegría del barrio», de Labra y Ayuso y música de Santamaría y Saco del Valle.—24. En la Comedia, estreno de «Los Gansos del Capitolio», arreglo de Mario y Santoval.—En Lara, «El señor Tromboni», de Juan Fernández.—En Apolo, «La banda de trompetas», de Arniches y Torregrosa.—En ídem, «El pavo de la boda».—En la Zarzuela, «Los Cándidos», de Lucio y Arniches y Torregrosa.—En Eslava, «Sombras chinescas», de Paso y García y Torregrosa y Valverde.—25. En el Español, estreno de «La Real Moza», drama en tres actos y en prosa, original de D. José Feliú y Codina.—31. En la Zarzuela, estreno de «Botín de guerra», de Eusebio Sierra y maestro Bretón.

1897

Enero.—13. Estreno en Lara de «Venta de Baños», de Vital Aza.—14. En Eslava, estreno de «Los Charlatanes», de Navarro y Castellón y maestro Chapí.—17. En el Real, primera repre-

sentación de «Sansón y Dalila».—22. En el Español, estreno de «La calumnia por castigo», de D. José Echegaray.—27. En la Comedia, estreno de «Don Quijote de la Mancha», de D. Mariano Vela.—En la Zarzuela, estreno de «La boda de Luis Alonso ó la noche del encierro», sainete lírico de Javier de Burgos y maestro Jiménez.

Febrero.—1. En Romea, estreno de «Las Toreras», de Trevijano Alvarez y Eledó.—4. Inauguración del Teatro Cómico.—6. En Eslava, estreno de «Maniobras militares», de Urrecha y maestro Rubio y Estellés.—11. En Apolo, estreno de «El sí natural», de Chapí.—13. En Lara, estreno de «El marido de la Téllez», de Jacinto Benavente.—15. En Eslava, estreno de «Simón es un lila», de López Marín y Arnedo. —17. En la Comedia, estreno de «El hijo y el principal», cuatro actos, escrita en alemán por Sudermann y traducida por Francisco F. Villegas.—18. En el Teatro Cómico, estreno de «La gente alegre», de Villegas, Casero y Larrubiera y maestro Moreno Ballesteros.—19. En el Español, «Gori gori ó el portugués en Madrid», entremés de *Luis Quiñones de Benavente, refundido* por D. Tomás Luceño.—26. En Eslava, estreno de «Los Toros Sueltos», de Merino y González Prieto y música de Brull.

Marzo.—4. En Romea, estreno de «Lion d'Or», de Canalejas y Barraicoa y maestro Calleja.— 5. En el Español, estreno de «Los plebeyos», tres actos y en prosa, de D. Félix G. Llana y don José Francos Rodríguez.—6. En Eslava, estreno de «Los Cocineros», de Paso y García Alvarez y maestros Torregrosa y Valverde hijo.—9. Finaliza la temporada en el teatro Real.—17. En la Comedia, estreno de «El Angelus», tres actos y en prosa, de Eusebio Blasco.—18. En Lara, «El Petrolero», dos actos y en prosa, de Perrín y Palacios.—24. En Apolo, «La madre abadesa», de Sinesio Delgado y maestros Brull y Torregrosa. —27. En La Comedia, «La mujer del Tremendo», de Gabriel Briones.—En Lara, «Los conejos», de Celso Lucio y Carlos Arniches.

Abril.—7. En Apolo, estreno de «Escuela musical», de Enrique Prieto y maestro López.—En Eslava, «Paso de ataque», de Arniches, Lucio y Pardo y maestro Vidal.—8. En la Zarzuela, «El verdadero conde», de Lustonó y Palomero y maestro Brull.—9. En el Español, beneficio de D. Fernando Díaz de Mendoza con el estreno de «Boca de fraile», de Feliú y Codina, de «Honor sin conciencia», de Sellés, y «La niña del estanquero», de Tomás Luceño.—11. En la Comedia, estreno de «El cuarto mandamiento», de don Francisco Martínez.—17. Inauguración de la temporada de Primavera en la Comedia.—En Lara, estreno de «El Regalo», de Angel María Castell.—Los circos de Parish y de Colón abren sus puertas con compañías ecuestres.—18. Inauguración de la temporada en el Príncipe Alfonso, «Carmen», por la Fons.—21. Beneficio de la Bru en Apolo y estreno de «La Roncalesa», de Iraizoz y maestro Larregla.—27. En la Comedia, estreno de «El último cartucho», de Calixto Navarro.—30. En la Zarzuela, estreno de «La Viejecita», de Miguel Echegaray y maestro Caballero.

Mayo.—1. En La Comedia, estreno de «Five o clock tea», de Domingo de Santoval.—4. En Apolo, beneficio de José Mesejo y estreno de «Mariquita la prendera», de Gullón y Curros y maestro Nieto.—6. En Lara, estreno de «El arte de Bafrela», de Juan Maillo.—8. En la Comedia, estreno de «El lujo», de Francos Rodríguez y González Llana.—14. En Eslava, beneficio de Carreras y estreno de «El arco iris», de Alvarez y Valverde.—15. En Romea, estreno de «Las cigarreras», de Angel Munilla, Luis Ferrero y maestro Santonja.—21. En la Zarzuela, estreno de «El país de la cucaña», de Alonso y Caballero y maestro Chalons.—22. En el Moderno, estreno de la ópera española «Aurora», del maestro *Espí*.—26. *En Eslava*, estreno de «Las guerrillas», de Sánchez Farro y maestro Corvino.— 29. En Apolo, beneficio de Pilar Vidal y estreno de «Los autómatas», de Ruesga, Prieto y maestro López.

Junio.—4. En la Zarzuela, estreno de «El fantasma de la esquina», de Jackson Veyan y maestro Rubio.—8. Presentación de Julio Ruiz en Apolo de vuelta de su viaje á América.—10. En Apolo, estreno de «La niña del estanquero», de Tomás Luceño y maestro Chapí.—11. En la Zarzuela, estreno de «El Angel caído», de Federico Jaques y maestro Brull.—Inauguración de la temporada de verano en Maravillas.—16. Inauguración oficial de la temporada en los Jardines del Buen Retiro.—18. Inauguración de la temporada en el Teatro Moderno.—22. En Maravillas, estreno de «El tío Pepe», de López Marín y maestro Mateos.—25. En Apolo, estreno de «Agua, azucarillos y aguardiente», de Miguel Ramos Carrión y maestro Chueca.—26. En Apolo, estreno de «Aquí va á haber algo gordo ó la casa de los escándalos», de Ricardo de la Vega y maestro Jiménez.

El año religioso.

1896

Julio.—4. Llega á Barcelona de regreso de Roma el cardenal Casaña.—6. Imposición de la birreta cardenalicia á monseñor Cretoni, Nuncio de Su Santidad, en la Real capilla de Palacio.— 15. Llegada del obispo de la diócesis á Orense. —16. Tres canónigos de Sevilla procesados por causa que se instruye sobre la aplicación de dos millones de reales del fondo de patronatos de esa Catedral.—29. Es nombrado el señor Nava Nuncio de Su Santidad en Madrid.

Agosto.—8. Consagración del obispo de Sigüenza en Vergara.—16. Recepción en el Vaticano con motivo de la festividad del día.—26. Se inaugura el Congreso eucarístico en Lugo, asistiendo un cardenal, dos arzobispos y diez y nueve obispos. Hablan el obispo de Salamanca y el señor Jardiel, canónigo de Zaragoza.

Septiembre.—8. Festejos populares en honor de la Virgen de los *Remedios*, muy venerada en Orense.

Octubre.—4. En Valencia solemne consagración del obispo de Menorca, doctor Castelló e. —12. Llegada del Nuncio á Salamanca.—24. Visita pastoral del obispo de Madrid.

Noviembre.—15. Rogativas en Palacio para el triunfo de nuestras armas en Cuba y Filipinas. —30. Concilio metropolitano en Granada.—Consistorio secreto en Roma para crear cardenales á los prelados monseñores Prisco y Piorrotti.

Diciembre.—3. Consistorio en que el Papa impone el capelo á los nuevos cardenales.—23. Recepción en el Vaticano. El Papa pronuncia un discurso delante de los cardenales con motivo de la proximidad de la Pascua.

1897

Enero.—1. Recepción de los embajadores por el Papa con motivo de la entrada de año.—30. En Sevilla, bajo la presidencia del arzobispo señor Spínola, congreso diocesano, concurriendo los obispos de Cádiz, Córdoba y Badajoz.

Febrero.—2. Se publica una nueva constitución apostólica sobre censura y prohibición de publicaciones.

Marzo.—18. Jubileo sacerdotal del señor obispo de Sitra, vicario apostólico de la misión de Gibraltar.—20. El Papa regala un magnífico rosario á S. M. la Reina Regente.

Abril.—2. El Papa designa al guardia noble Sr. Sarazain para que sea portador de las insignias cardenalicias del arzobispo de Santiago de Compostela.—11. Bendición de las palmas en Palacio.—15. Procesiones en Sevilla por las célebres cofradías.—25. Conferencia de obispos en Palencia.

Mayo.—2. *Procesión cívica del Dos de Mayo.*—5. *Llegada del Nuncio al Escorial para inaugurar solemnemente la capilla del Colegio de Estudios superiores ó Universidad de María Cristina.*—27. En Roma, ceremonia de canonización de los bienaventurados Zacharia, italiano, y Fourrier, francés. —30. Peregrinación desde Sevilla á Loreto.

Junio.—17. Procesiones del Corpus en toda España con la solemnidad de costumbre.—30. Consagración del obispo de Soria.

El año sportivo.

1896

Julio.—2. Regatas en Gibraltar, organizadas por el «Calpe Rowing Club».—6. Carreras de velocípedos en Alicante.—17. Carreras de velocípedos en Palma en honor de los marinos ingleses.—19. Carreras de velocípedos en Madrid, organizadas por la «Unión Ciclista Comercial». —23. Record batido por D. Martín Oses, de 100 kilómetros, en el velódromo de los Campos Elíseos de Zaragoza.

Agosto. — Regatas en Santander, ganando el premio de honor «Mosquito», de Dóriga.—10. Carreras de velocípedos en Vigo.—16. Carreras de caballos en Cádiz.—29. Carreras de velocípedos en Bilbao.

Septiembre.—8. Carreras de velocípedos en Ronda, ganando el primer premio D. Andrés Troyano Mellado.—12 y 13. Carreras de velocípedos en Albacete.—20. Regatas en Cádiz.—24. Comienza la carrera de coches automóviles entre París y Marsella.

Octubre.—2. Carreras de velocípedos en el Gran Velódromo de Madrid.—11. Carreras de velocípedos en el velódromo de las Delicias.—16. Carreras de velocípedos en Zaragoza.

Noviembre.—1. Carreras de caballos en Gibraltar.—5. Carreras de caballos en Madrid.—9. Segundo día de carreras de caballos en Madrid.—10. Tercer día de carreras de caballos en Madrid.—11. Ultimo día de carreras de caballos en Madrid. — 15. Carreras de velocípedos en Madrid á beneficio de los soldados heridos de Cuba y Filipinas.

Diciembre.—En Euskal-Jai, todos los días partidos de pelota. Algunos son muy interesantes. (En el ALMANAQUE del año anterior hemos publicado el *Reglamento del juego de pelota.*)

1897

Enero.—24. En Jai-Alai, partido á beneficio de los soldados, asistiendo S. A. la Infanta Doña Isabel.

Febrero.—14. Se inaugura el sport gallístico catalán.—Excursiones velocipédicas los domingos á los alrededores de Madrid.—25. Match de 8 kilómetros entre un biciclista y un caballista, ganando el jinete, que recorre esa distancia en doce minutos.

Marzo.—26. Carreras organizadas por el Club Velocipédico Madrileño.—28. Campeonato de los 100 kilómetros organizado por la Unión ciclista Comercial, ganando el Sr. Almansa en cinco horas y cinco minutos.

Abril.—11. En Beti-Jai, asalto de armas en que toma parte el afamado maestro italiano Sr. Pini. —Carreras de velocípedos en Avila.—19. Carreras de caballos en Gibraltar.—20. Asalto de armas en Lara, tomando parte el tirador italiano Pini.—21. Carreras de caballos en Gibraltar.—24. Carreras de caballos en Sevilla.—26. Carreras de caballos en Sevilla.

Mayo.—3. Partido de desafío y asalto en el frontón de Fiesta Alegre de Valladolid.—7. Primer día de carreras de caballos en Madrid.—8. Segundo día de carreras en Madrid.—10. Tercer día de carreras en Madrid.—13. Salida de la estafeta ciclista de Barcelona, portadora de dos pliegos del general Polavieja.—14. Llegada de la estafeta á las seis y media de la tarde á Madrid.—18. Cuarto día de carreras en Madrid.—27. Carreras de velocípedos en Madrid.—30. Carreras de caballos en Barcelona.

Junio. — 13. Carreras de caballos en París. Grand prix, ganado por Doge, de Mr. Arnaud. —19. Carreras de velocípedos en Madrid, celebradas á beneficio del Sanatorio Central de la Cruz Roja.—27. Carreras de velocípedos en el Velódromo de Madrid.

El año taurino.

1896

Julio.—5. Novillada en Madrid. Ganado de Veragua y Vázquez, con *Pepe Hillo*, Gavira y *Murcia*.—En La Línea, toros de Surga, con Mazzantini y *Villita*.—En Castellón, toros de Pérez de la Concha, con Fuentes y *Bombita*.—En Nimes, toros de Flores, con *Lagartija* y *Lagartijillo*. — Novillada en Barcelona, de Udaeta, con *Manene*, *Parrao* y *Maera*.—9. Corrida en Madrid. Toros de Veragua, con *Faico* y *Minuto*.—En Pamplona, toros de Anastasio Martín, con Guerra y Fuentes.—10. En Pamplona, toros de Jorge Díaz, con Guerra y Fuentes.—12. Novillada en Madrid. Ganado de Veragua, Aleas, Miura, Pérez de la Concha, Ibarra y Moreno Santamaría, con Gavira, Aransáez y *Bebé Chico*. Cogida del primero en la ingle.—En Lisboa, toros con *Quinito* y *Algabeño*.—15. Muerte del *Tito* en Perpiñán.—19. Novillos en Madrid, de Aleas, por *Mancheguito*, *Bebé Chico* y *Parrao*.—Toros en Barcelona, con Guerra, *Bombita* y *Minuto*.—24. Novillos en Madrid. Ganado de Ibarra, con Gavira, *Dominguín* y Padilla.—25. Toros de Veragua en Valencia, por Guerra y *Bombita*.—En Madrid, novillos de Miura, con Gavira, *Murcia* y Padilla.—26. En Madrid, novillada de Pérez de la Concha, con Cervera, *Dominguín* y *Murcia*.

Agosto.—1. Toros en Cartagena, de Miura, con Guerra, Fuentes y *Bombita*.—2. En Madrid, toros de Veragua, con *Faico* y *Minuto*.—9. Toros en Vitoria, de Ibarra, con Mazzantini y Guerra.—En San Sebastián, toros de Carriquiri, con Fuentes y *Bombita*.—En Madrid, toros de Salas, con *Mateito* y *Pepete*.—15. Novillos en Madrid, con señoritas toreras, Aransáez y el *Moreno*. Cogida grave del banderillero *Verduras*.—En San Sebastián, toros de Aleas, con Mazzantini y Guerra.—En Badajoz, toros de Cámara, con *Lagartijillo* y *Villita*.—En Toledo, toros de D. Félix Gómez, con *Algabeño* y *Faico*.—En Gijón, toros de Carreros, con Reverte y *Bombita*.—16. Novillos en Madrid, con señoritas toreras, Cervera y *Alvaradito*.—En Badajoz, toros de Ibarra, con *Lagartijillo* y *Villita*.—En Tarragona, toros de Ripamilán, con Fuentes y *Minuto*.—En San Sebastián, toros de Veragua, con Mazzantini y Guerra.—19. En Toledo, toros de Veragua, con Reverte y *Bombita*.—23. Novillos en Madrid, toros de Ibarra, con Gavira, *Parrao* y Galindo.—24. Toros en Bilbao, de Veragua, con Mazzantini, Guerra y Reverte. Mazzantini es herido por el primer toro.—25. En Bilbao, toros de Saltillo, con Guerra y Reverte.—27. En Bilbao, toros de A. Martín, con Guerra y Reverte.—30. Novillos de Palha Blanco, en Madrid, con *Pepe Hillo*, *Bebé Chico* y el *Finito*.—Toros en San Sebastián, de Saltillo, con Guerra y *Lagartijillo*.

Septiembre.—6. En Madrid, novillos de Moreno Santamaría, por *Bebé Chico*, *Dominguín* y *Guerrerito*.—8. En Madrid, novillos del Duque, con *Mancheguito*, *Jerezano* y *Maera*. — 11. En Salamanca, toros de Carrero, con *Guerrita* y *Bonarillo*.—12. En Salamanca, toros de Teodoro Valle, con Guerra y *Bonarillo*. —13. En Salamanca, toros de Veragua, con Guerra y *Bonarillo*.—En Málaga, toros de Saltillo, con *Lagartijillo* y Fuentes.—En Madrid, novillos con *Pepe Hillo* y el *Jerezano*.—16. Toros en Valladolid, con Guerra y Fuentes. Cogida de Fuentes.—17. Toros en Valladolid, de Castellones, con Guerra y *Conejito*.—18. Toros en Valladolid, de Veragua, con Guerra y *Conejito*.—21. Toros de Moreno Santamaría, en Madrid, con Mazzantini, *Bombita* y *Litri*.—En Logroño, toros de Adalid, con Guerra y Fuentes.—22. En Logroño, toros de Saltillo, con Guerra y Fuentes.—27. Toros de Veragua, con Reverte, *Bombita* y *Litri*.—En Lorca, *Minuto* herido por un toro de Udaeta.—28. En Sevilla, toros de Adalid, con Guerra y el *Algabeño*. —29. En Sevilla, toros de Anastasio Martín, con Guerra y Reverte.

Octubre.—4. Toros de Pérez de la Concha, en Madrid, con *Bonarillo*, *Bombita* y *Villita*. Cogida de *Bonarillo*. — Cogida del *Esparterito* en Nimes. — 11. Toros de López Navarro, en Madrid, con *Bonarillo*, *Litri* y *Villita*. — En Barcelona, toros con Guerra y *Bombita*.—13. En Zaragoza, toros de Carriquiri, con Guerra y *Villita*.—14. Toros de Cámara, en Sevilla, con Guerra y Fuentes.—15. En Guadalajara, toros de Ripamilán, con Lesaca y *Bombita*. Cogida mortal de Lesaca.—En Zaragoza, toros de Valle, con Guerra y Reverte.—18. En Madrid, toros de Veragua, con Mazzantini, Reverte y *Bombita*.—En Zaragoza, toros de Adalid, con Guerra, Fuentes y *Villita*.—25. En Madrid, toros de Pérez de la Concha, con *Bombá*, *Algabeño* y *Villita*.—En Barcelona, depedida del *Gallo*.

Noviembre.—1. En Sevilla, toros de D. Anastasio Martín, con Reverte, *Villita* y *Parrao*.—8. Corrida á beneficio de la familia de Lesaca, tomando parte *Torerito*, *Lagartijillo*, Reverte, *Bombita*, *Villita* y Gavira.—15. Corrida en Madrid á beneficio de los soldados heridos. Toros de Benjumea, con *Guerrita*, Reverte y *Bombita*.

Diciembre.—8. En Sevilla, novillos de Miura, con Padilla, *Jarana Chico* y Martínez. Cogida de este último.

1897

Enero.—Se suspenden varias corridas de novillos anunciadas por causa de la crudeza del tiempo.

Febrero.—14. Novillos en Madrid, de Udaeta, con *Dominguín* y *Finito*.—En Toledo, *Revertito* y *Bienvenida Chico*.—21. Novillos en Madrid, con *Revertito* y *Mojinito*.

Marzo. — 7. Novillos de Mazpule, en Madrid, con *Bombita* y *Pulguita*.—En Valencia, toros de Saltillo, con Reverte y *Bombita*.—14. En Barcelona, las señoritas toreras torean unos becerros.—19. Novillos de Esteban Hernández, en Madrid, con Gavira, *Dominguín* y *Bombita*.—21. Toros en Madrid, de Aleas, con *Torerito* y *Parrao*. Alternativa de este último

en Madrid.—25. Novillos de Veragua, en Madrid, con *Dominguín*, *Guerrerito* y *Bombita*. —28. Toros en Madrid, de Salas, con *Parrao* y *Guerrerito*.

Abril.—4. En Barcelona, toros de Muruve, con *Bombita*.—Novillos en Madrid, de Carreros, con *Dominguín* y *Bombita*.—11. Novillos de Veragua y de Salas, en Madrid, con Gavira y *Bombita*.—18. Corrida de inauguración de la temporada en Madrid, toros de Navarro, con Mazzantini, Fuentes y *Bombita*.—En Zaragoza, toros de Ibarra, con Guerra y Villa.—En Sevilla, toros de Ibarra, con *Bonarillo* y Reverte. —19. En Madrid, 1.ª de abono; toros de Adalid, con Mazzantini, Fuentes y *Bombita*.—21. Toros de Veragua, en Madrid, con Mazzantini y Guerra.—22. 2.ª de abono en Madrid; toros de Hernández, con Guerra y Fuentes.—25. 3.ª de abono; toros de Aleas, con Mazzantini, *Bonarillo* y Reverte.—En Barcelona, toros del Saltillo, con Guerra y *Minuto*.—28. En Madrid, ocho toros de Veragua y Miura, con Mazzantini, Guerra, Reverte y *Bombita*.

Mayo.—2. En Madrid, 4.ª de abono; toros de Muruve, con Mazzantini, Guerra y *Bombita*.—Gavira herido en Sevilla.—6. En Madrid, 5.ª de abono; ocho toros de Villamarta, con Mazzantini, Guerra, Reverte y *Bombita*.—9. En Madrid, 6.ª de abono; toros de Veragua, con *Bonarillo*, Reverte y Fuentes.—En Barcelona, toros de Cámara, con *Guerrita* y *Villita*.—15. En Madrid, 7.ª de abono; toros de Ibarra, con *Guerrita*, Reverte y *Bombita*.—16. En Madrid, 8.ª de abono; toros de Adalid, con Guerra, *Bonarillo* y Reverte.—20. Toros en Madrid, de Castellones, con Mazzantini, Guerra y *Bombita*.—23. 9.ª de abono en Madrid; toros de Otaolaurruchi, con Mazzantini, Fuentes y *Bombita*.—En Barcelona, toros de Miura, con Guerra y Reverte.—24. Cogida de *Minuto* en Lisboa.—27. Novillos de Veragua, en Madrid, con *Bebé Chico* y *Dominguín*.—Cogida de *Fabrilo* en Valencia.—30. En Madrid, 10.ª de abono; toros de Aleas, con Mazzantini, *Bonarillo* y Reverte.

Junio.—3. Corrida de Beneficencia en Madrid. Ocho toros de Saltillo, con Mazzantini, Guerra, Reverte y *Bombita*.—6. 11.ª corrida de abono en Madrid; toros de Moreno Santamaría, con Mazzantini y Fuentes.—8. Cogida de Diego Rodas (*Morenito*) en Algeciras.—13. Cogidas de *Padilla* y *Finito* en Valencia.—Cogida del *Litri* en Barcelona.—En Madrid, 12.ª de abono; toros de Campos López, con Mazzantini, *Bonarillo* y Fuentes.—17. En Madrid, novillos de Castellones, con *Bebé Chico* y *Dominguín*.—En Cádiz, Mazzantini y *Minuto*.—21. 13.ª corrida de toros en Madrid, con Mazzantini, Reverte y Fuentes.—24. Novillos de Ibarra en Madrid, con *Dominguín*.—En Segovia, toros de Aleas, con Mazzantini y *Algabeño*.—En Vinaroz, toros de Lozano, con *Minuto* y *Conejito*.—27. 14.ª de abono en Madrid; toros de Veragua, con Mazzantini y Guerra.—Cogida de Guerra en una mano.—29. Toros de Salas, en Madrid, con *Minuto* y *Quinito*.

El año necrológico.

1896

Julio.—1. En París, el almirante Vignes.—2. En Sevilla, el canónigo D. Miguel de Torres Daza. —En Madrid, el concejal Sr. Benito.—6. En Palma, el célebre historiador D. José María Cuadrado.—El obispo dimisionario de Avila señor Carrascosa.—7. En París, el conde de Canimar. —9. El afamado concertista de piano D. Juan Miral.—10. En París, el cardenal Bourret.—12. En Berlín, el historiador Ernesto Curtius.—En Orense, D. Alejandro Cerdá, ingeniero jefe de la provincia.—En Madrid, D. Ezequiel Moreno y López de Ayala, secretario del Consejo de Instrucción pública.—15. En Nápoles, el cardenal La Valleta.—16. En París, el célebre literato Edmundo de Goncourt.—En Madrid, el marqués de Trives.—17. En Argel, el primer ministro que fué de Madagascar Ranilairieveny. —22. En Madrid, D. Manuel Pedregal.—23. En Dijón, el político francés Mr. Eugenio Spuller. —26. El catedrático de la Central D. Antonio Machado y Núñez.—29. En Madrid, la condesa de Sorrondegui, dama de Palacio.

Agosto.—7. En Madrid, D. José María Rivero y D. Juan Rózpide y Navarro.—6. En San Sebastián, el exministro de Hacienda D. Pedro Salaverría.—9. En París, la señora duquesa de Sexto.—11. En Toledo, el decano de los abogados de esa población, D. Juan Argüelles.—13. En Madrid, el literato D. Mariano Zacarías Cazurro.—16. En Valladolid, el decano de aquel Colegio de Abogados, D. Bernabé Merino Melchor.—18. En Córdoba, el torero Rafael Rodríguez, Mojino.—En Colón, el vicecónsul de España D. Jaime A. Dols.—26. El Sultán de Zanzíbar.—En Madrid, el general de brigada don Celestino de Espinosa y Alvenio.—29. En Zaragoza, D. Faustino Sancho y Gil.—En Madrid, el profesor de música D. Manuel Mendizábal.—30. En Madrid, el actor D. Ricardo Guerra.—31. En Bilbao, el director de *El Nervión*, don Enrique Coll.—El príncipe Lobanoff, Ministro de Negocios Extranjeros de Rusia.

Septiembre.—5. En Sevilla, el catedrático de la Universidad D. Manuel de Campos y Oviedo.—9. En Madrid, el abogado D. Juan López Díez. —10. En Burgos, el general Losada.—11. El juez del distrito de Buenavista D. Mariano Pozzo y Mazzetti.—13. En Madrid, el médico don Mariano Salazar.—18. En Tarazona de la Mancha, el jurisconsulto Sr. Fernández Lagrade.—En Ledesma, D. Dámaso Merino.—En París, el tenor Duprez.

Octubre.—1. En Córdoba, D. Rafael Barroso Lora.—2. En Bilbao, el pelotari Madariaga.—7. En Tours, el general Trochu.—En Bilbao, el médico Sr. Orieta.—8. El pelotari José Sarasúa. —11. En Londres, el arzobispo de Canterbury, el reverendo Edward White Benson.—En Córdoba, el deán D. Rafael Espejo.—13. En Barcelona, D. Baldomero Lostau.—En Santiago de Cuba, el fiscal D. José Alarcón y Jimeno.—15. El matador de toros Lesaca.—El catedrático Sánchez Casado.—16. En Madrid, el marqués de Mondéjar.—20. En París, el astrónomo Félix Tisserand.—22. En Madrid, el capitán general marqués de Novaliches.—26. En París, Cha-

llemel Lacour.—En Madrid, el general D. Rafael Assín y Bazán.—30. En Roma, el cardenal Hohenlohe.

Noviembre.—7. En París, monseñor de Hults. —En Reus, el pintor José Llovera.—10. En el monasterio de Samos, el R. P. Gaspar Villarroel. —13. En Madrid, el crítico musical Peña y Goñi.—El general D. Aureliano Esteban y Fernández de Bobadilla.—18. En Madrid, la marquesa de Miraflores.—15. El pintor D. Pablo Gonzalvo.—El mayordomo de S. M. D. Francisco de Arizcum y Tilly.—21. En París, el capitalista cubano D. Manuel Valle.—22. El ministro de Méjico, general Riva Palacio.—26. En París, Manuel Arago.—29. El deportado cubano D. Julio Varona Murias.—El capitán de fragata D. Felipe Canga-Argüelles.—30. El auditor de la Nunciatura D. Ramón de Esenarro.

Diciembre.—1. El periodista D. Juan Manuel de Robles.—2. El delegado de Hacienda de Guadalajara D. Ismael Ojeda.—11. En París, la caritativa dama Sra. Furtado Heine.—14. El catedrático D. Casildo Azcárate y Fernández.—11 magistrado D. Augusto Alvarez de la Braña. —16. El arzobispo de Bourges, el cardenal Boyer.—El ingeniero D. Manuel Pardo y Sánchez Salvador.—17. En Florencia, el actor Alejandro Salvini.—19. En Madrid, D. Manuel Becerra.—En Madrid, el teniente de navío D. Manuel María Aguado y Lago.—22. En Sevilla, el artista Antonio Susillo.—En Barcelona, el general D. Ruperto Fuentes.—25. El contraalmirante D. Marcial Sánchez Barcáiztegui.—En París, el pintor Antonio Casanova Estovach. —27. En París, el mejicano Hidalgo.—El editor Miguel Bala, fundador de *El Cosmos Editorial*.—30. El periodista D. Evaristo Escalera.

1897

Enero.—2. En París, el padre Joseph, superior general de los hermanos de la Doctrina Cristiana.—3. El capitán general de Aragón, don Julio Seriñá y Raymundo.—El senador vitalicio D. Francisco Zabalburu.—El arzobispo de Nápoles, cardenal San Felice di Acquavella.—5. El exministro D. Venancio González y Fernández.—6. En Sevilla, el periodista D. Carlos de Torres Daza.—10. El delegado de Hacienda de Badajoz, Sr. Villapadierna.—13. En Jerez de la Frontera, la duquesa viuda de S. Lorenzo.—14. El diplomático español Sr. Pérez Ruano.—16. El maestro D. Eduardo López Juarranz.—17. En Palma, el marqués de Cenia.—En Valladolid, el general González Iscar.—19. El pelotari Pedrós.—22. El obispo de Avila, Sr. Blanc y Barón.—El conde de Remusat en París.—23. En Roma, el cardenal Bianchi.—27. En Alcalá de Guadaira, el escritor D. José Gutiérrez de Alba.—28. El obispo de Sigüenza, D. José María Caparrós.

Febrero.—1. En Madrid, D. Vicente Ortí y Brull.—En Sevilla, la Infanta D.ª María Luisa Fernanda.—2. D. Juan Chinchilla y Diez de Oñate.—3. En París, el barón de Soubeyrán.—En Madrid, la señora de D. Práxedes Mateo Sagasta.—4. El catedrático D. Maximino Flores y Quiñones.—5. En Valencia, el general don Juan Terrer.—9. El pintor D. Luis Madrazo y Kuntz.—14. En París, el conde de Montalvo. —Mr. William Stewart.—15. El agente de bolsa D. Fabián Bisbal.

Marzo.—2. El escritor D. Ricardo Blanco Asenjo.—4. En Mancha Real, D. Antonio Cubillo Mesa.—5. En París, el príncipe Luis de Borbón, conde de Aguila.—8. En Filipinas, el general Zabala ante el enemigo.—11. En Madrid, el diplomático D. Cándido Galicia.—El presidente de la Audiencia de la Habana, D. José Pulido y Arroyo.—12. En Cartagena, el contraalmirante D. Vicente Carlos Roca.—14. En Barcelona, el dibujante D. Eusebio Planas.—16. En Granada, el conde de Floridablanca.—22. En Zaragoza, el padre Francisco Baroja.—23. En Cuba, el general Denis.—25. En Barcelona, el general D. Enrique Barrie Labros.—El catedrático D. Francisco de Sales Taumar.—26. En Málaga, D. Federico Moja Bolívar.

Abril.—1. En Londres, lord Plunckett.—En Sevilla, el artista D. Eduardo Cano.—4. En Vélez Málaga, D. Francisco López Domínguez.—En la Coruña, D. Antonio Mosquera.—5. En Roma, el conde de Coello.—11. En Cannes, el duque de Mecklemburgo.—14. En Logroño, D. Pablo Marín y Castillo.—20. En Madrid, el doctor Suender.—El doctoral de Orense, D. Luis Sáez Pérez.—23. El literato D. Enrique Pérez Escrich.—El vicealmirante Sr. Reguera.—24. El escritor D. Ramón de Navarrete.—26. El diplomático D. Carlos España.—27. En Génova, el afamado tenor Roberto Stagno.—28. La marquesa viuda de Santa Ana.—29. El doctor Moreno Pozo.

Mayo.—2. El afamado autor dramático Feliú y Codina.—3. El periodista D. Eugenio Sagarzazu (Joshemary).—El oculista D. Alejandro La Rosa.—4. En París, la duquesa de Alençon.—La señora del cónsul español Sr. Flores.—6. El general Martitegui.—7. En Sicilia, el duque de Aumale.—En Valencia, el senador Sr. Marqués de Villagracia.—8. El marqués de Oliva.—10. En Cádiz, el director de la Escuela de Comercio, D. Luis María San Juan.—13. El general Araoz.—D. Feliciano Herrero de Tejada.—15. En San Petersburgo, el conde de Maffei.—16. El catedrático D. Francisco García Ayuso.—17. En París, la Infanta D.ª Isabel Fernandina de Borbón.—El magistrado D. Manuel María Dávila Domínguez.—28. En París, el pintor Luis Français.—30. En Valencia, muerte del torero Fabrilo.—En Valladolid, el banderillero *Pelerete*.

Junio.—4. En Granada, el doctor Creus.—El capitán de fragata D. Adolfo España.—7. El bibliófilo D. Mariano Aguiló Fúster, en Barcelona.—9. En Collado Mediano, el catedrático D. Lázaro Bardón y Gómez.—En París, Mr. Camescasse.—12. El administrador del correo central D. Antonio Fernández Duro.—El escritor D. José Ortiz de Campos.—13. En Tánger, el embajador Brissa.—15. El financiero Barnato.—17. En Munich, el abate Kneipp.—19. El héroe de Cuba Eloy Gonzalo García.—En la Coruña, el general Sánchez Bregua.—22. En París, el famoso caballista Franconi.

Muerte no venga que achaque no tenga.



Edmundo de Goncourt.

F. Debas, Madrid.



Duquesa de Sexto.

Alviach, Madrid



Mariano Salazar.

Compañy, Madrid.



José Sarasúa.

Calvet y Simón, Madrid.



Lesaca.

Debas, Madrid



Marqués de Novaliches.



Monseñor de Hults.



Maceo.

F. Debas, Madrid.



Peña y Goñi.

Alviach, Madrid.



Manuel Becerra.

F. Debas, Madrid



Pedrós.

Alviach, Madrid.



Venancio González.

F. Debas, Madrid.



D.ª M.ª Luisa Fernanda.

Barcia, Madrid.



Señora de Sagasta.

Alviach, Madrid.



Enrique Pérez Escrich.

Valentín Gómez, Madrid.



Ramón de Navarrete.

F. Debas, Madrid.



Roberto Stagno.

F. Debas, Madrid.



Feliú y Codina.



El Duque de Aumale.



El Abate Kneipp.

Figs. 53 á 72.

Goza de tu poco mientras busca más el loco.

Los cometas: Opiniones diversas.— Cometas célebres.—El fin del Mundo.— **Las montañas que marchan:** Deslizamiento de la montaña del Abismo. — Los grandes hundimientos del siglo.— **Fotografías del Sol:** La corteza solar. — Sus remolinos y abismos. — Protuberancias y llamas.— ¿Se extinguirá el Sol? — **Piedras caídas del Cielo.** — Bólido del 11 de febrero de 1896.—Restos de un astro extinguido.— Curiosidades y supersticiones.— **El rayo:** El rayo y los árboles.—Relámpago y trueno.—Reglas para preservarse del rayo

EL MUNDO DE LOS COMETAS

Entre los múltiples y variados fenómenos del Cielo, uno de los que más han llamado la atención de los hombres es el *cometa*, que súbito aparece en las sombrías profundidades del espacio arrastrando larga y luminosa *cola*. Y su influencia en los ánimos es tal, que amonestaciones, consejos y descubrimientos no han podido desterrar las tradicionales supersticiones y leyendas que todos conocemos. En su núcleo iluminado leen unos, anuncios de crueles guerras ó epidemias; otros, calores que nos achicharren, y muy pocos lo toman como presagio de acontecimientos favorables. Y en tanto que unos le condenan como mensajero infernal y otros piden protección á las potencias celestiales que los libren de pestes, guerras y cataclismos, el cometa marcha y se hunde en las profundidades siderales, donde ó su viva lumbre se extingue para no lucir jamás, ó retrocede describiendo amplísima curva cerrada que asegura su regreso en el curso de los siglos.

Los cometas en la inmensidad.

Todo cometa (del griego *komé*, cabellera) presenta un *núcleo* luminoso rodeado de una nebulosidad más ó menos brillante, llamada *cabellera*. A veces es muy frecuente que al núcleo siga en dirección opuesta al Sol, una ráfaga ó *cola* que los chinos llaman la *escoba*. Ciertos cometas describen *elipses* muy prolongadas, en uno de cuyos focos está el Sol; otros describen curvas abiertas, tales como *parábolas* ó *hipérbolas*.

Los cometas de órbita elíptica pueden reaparecer cuando vuelven al punto de su órbita más aproximado del Sol, ó en el *perihelio* (de *peri*, cerca de, y *helios*, sol).

Cómo vuelven los cometas. — Los cometas de órbitas elípticas ó cerradas son *periódicos*; y aun de éstos, algunos, ó por ser *captados* por otros astros en las profundidades del espacio, según las leyes establecidas por Tisserand en su *Mecánica celeste*, ó por disgregación de su tenue masa, como es el caso del cometa de Biela, no vuelven á aparecer. El cometa de Encke emplea tres años y cuatro meses en recorrer su órbita; el que apareció el año 1845 tiene un periodo de 249 años; es decir, que si no es captado, reaparecerá en el año 2094; el del año 1865 no volverá á presentarse hasta el año 2865; y otros..... ¡otros tardarán en volver millllones de años! El célebre cometa de Biela, que llegó á dividirse en dos, se disolvió en lluvia meteórica en la noche del 27 al 28 de noviembre de 1873, observada en Roma por el P. Secchi, y en San Fernando por dos astrónomos. El número de meteoros fué registrado en el cronógrafo por primera vez en esta clase de observaciones, y la tira cronográfica está archivada en la sección de manuscritos de la Biblioteca Nacional.



Fig. 1.—Cometa fraccionado de Biela.

Opiniones diversas.

Creencias supersticiosas. — Demócrito, filósofo griego que floreció cuatro siglos antes de Nuestro Señor Jesucristo, creía que los cometas eran las almas de las personas célebres que iban á tomar puesto en las constelaciones. Posteriormente fué creencia de filósofos y vulgares que el cometa aparecido cuarenta y tres años antes de Jesucristo anunció la muerte de Julio César, y que otro anunció también la muerte del emperador Claudio. El cometa del año 1000 (época milenaria en que según interpretaciones se cumplirían las profecías del Apocalipsis) produjo gran espanto. El del año 1066, según los cronistas sajones, fué presagio de la conquista de Inglaterra por los normandos. El célebre cirujano Ambrosio Pareo vió el cometa de 1528 (cometa de Halley) en forma de brazo armado de espada, en cuya punta había tres estrellas, y por varias operaciones mágicas á que era muy aficionado, anunció guerras, hambres y epidemias. El de 1811 coincidió con una gran vendimia en Europa, y fué llamado el *cometa del vino*; pero también por coincidencia se le tuvo como presagio de los grandes desastres (hambres, guerras é inundaciones) ocurridos en Rusia.



Fig. 2.—Cometa de Finley.

Opiniones científicas. — Keplero (1571-1630) creía que el movimiento de los cometas era rectilíneo; y Newton, en el año 1705, dió á conocer las leyes de sus movimientos. En nuestro siglo, Tyndall los tiene por vapores que descomponen la luz del Sol; así, núcleo, cabellera y cola sólo son nubes actínicas (de aktin, rayo) creadas por esta descomposición. Faye y La Roche atribuyen al Sol una fuerza repulsiva que explica la forma-

Cosa mala nunca muere.

ción y orientación de la cola. Las colas de los cometas llegan á tener una longitud de millones de leguas; su aspecto es muy variable, pues se desarrollan y se transforman con gran rapidez.

El análisis espectral ha revelado la existencia de sodio, magnesio y hierro en los núcleos cometarios. La cabellera es gaseosa, compuesta de hidrógenos carburados, cianógeno carbono y otros.

La cola es de materia pulverulenta, sólida ó líquida, que brilla unas veces con luz propia y otras veces por reflexión de la luz del Sol.

Cometas célebres.

Principales cometas periódicos. — De los millones de cometas que surcan el espacio, solamente diez y seis pueden ser, hasta ahora, considerados como periódicos. El cuadro que abajo se inserta con los nombres de los descubridores da los períodos, máximas distancias á la Tierra y fechas de que se deducen las distancias al Sol multiplicando la *distancia á la Tierra* por treinta y ocho millones de leguas; y la primera aparición de los once principales cometas periódicos.

Los cometas de largo período no han podido ser reobservados. Tales son: el del año 1845 (período de 249 años); el de 1860 (período de 1.000 años); el de 1780 (período de 75.358 años); el de 1864 (período de ¡2.800.000 años!)

Otros cometas han desaparecido, como el de Lexell, por la acción perturbadora de la masa de Júpiter, y el de Biela disociado, y resuelto en lluvia meteórica inesperada.



Fig. 3.
Cometa de Donati.

El cometa doble de Biela. — Los cometas presentan formas raras como el de Finley (fig. 2), de cola sencilla; el de Donati (figura 3) de doble cola; como también el de Coggia (fig. 4). La undécima aparición del cometa de Biela, descubierto en 1772, fué muy notable por el fraccionamiento de su núcleo, que fué observado en la noche del 17 de enero de 1846. En 1852, los dos núcleos ligados por un arco luminoso distaban entre sí 2.600.000 kilómetros. No se les volvió á ver ni en 1859, ni en 1865. En 1872 fueron observados en el Observatorio de Madras.

Después no han sido vistos y han desaparecido por completo.

Nombre del cometa.	Tiempo de la revolución.	Máxima distancia á la Tierra.	Fecha de la última aparición.
Encke.	3 años 4 meses.	4,1	Feb. 1895.
Tempel.	5 — 2 —	4,7	Abril 1894.
Brorsen. . . .	5 — 6 —	5,6	Feb. 1890.
Winnecke. . .	5 — 9 —	5,6	Junio 1892.
Vico.	5 — 10 —	5,1	Oct. 1894.
Biela.	6 — 6 —	6,1	Sept. 1852.
D'Arrest. . . .	6 — 8 —	5,7	Sept. 1890.
Faye.	7 — 7 —	5,9	Enero 1881.
Tuttle.	13 — 10 —	10,5	Sept. 1881.
Pons-Brooks. .	71 — 6 —	33,6	Enero 1884.
Halley.	76 — 5 —	35,4	Nov. 1835.

Los cometas más recientes.—Del 4 al 21 de julio brilló en el Cielo el cometa de Coggia. En 1882 apareció en el hemisferio austral el hermoso cometa de Finley, cuya fotografía (fig. 2) fué tomada en el Observatorio del Cabo de Buena Esperanza.

Otro que apareció en septiembre del mismo año, fué, por su brillo extraordinario, visible en pleno día, como lo fué el que apareció el año 45 antes de Jesucristo, que según los romanos era el alma de César.

Los cometas y el fin del mundo.

¿Los cometas se han aproximado á la Tierra?— Creía el astrónomo Whiston que el diluvio fué causado por el encuentro de la Tierra con el cometa reaparecido en 1860, que en aquella terrible y memorable ocasión estuvo á menos de 20.000 leguas de distancia de nuestro globo.

Pero esta conclusión es muy dudosa, porque el día 30 de junio de 1861, la Tierra estuvo sumergida en la cola del gran cometa aparecido en aquella fecha, sin que ocurriese cataclismo alguno.

La Luna entró igualmente en esta nebulosidad, y de ello no resultó, por supuesto, ninguna catástrofe para nuestro satélite ni para nosotros mismos, como lo temían las supersticiones populares.

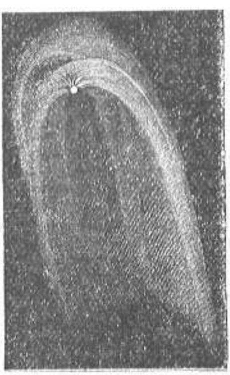


Fig. 4.
Cometa de Coggia.

Encuentro de la Tierra con un cometa.—En 1770 un cometa se aproximó á Júpiter; su órbita fué grandemente perturbada, pero no se perturbó en nada la marcha del planeta ni de sus satélites. No es probable que la Tierra choque nunca con el núcleo de un cometa.

Pero suponiendo el choque, se ha calculado que el calor resultante del choque y de la detención de los dos cuerpos sería suficiente para volatilizar nuestro globo; y el nuevo astro así formado por la reunión de los dos astros sería un núcleo líquido rodeado de vapores, que sometido á la gravitación se precipitaría hacia el Sol, al que restituiría todo el calor que éste ha suministrado á la Tierra desde su aparición en el Universo.

Figs. 75 y 76.

Eso se hace lo que á Dios place.

LAS MONTAÑAS QUE MARCHAN

El viajero que desde una cima elevada abarca con la vista el panorama de las montañas y llanuras, se inclina á creer que aquel espectáculo es permanente é invariable. Y, sin embargo, es muy cierto que aquellas durísimas y altas cumbres se deshacen y han de hundirse en los hondos valles que las rodean. Las transformaciones de la naturaleza, aunque insensibles á nuestra vista, son incesantes, y la Tierra que nos sustenta no está nunca en reposo. ¡Ni siquiera durante un minuto!

Deslizamiento de la montaña del «Abismo» en febrero de 1896.

En febrero de 1896 ocurrió un fenómeno extraordinario en la orilla izquierda del Gardón (Francia), afluente del Gard, en el seno de una masa pedregosa, llamada *Montaña del Abismo*, situada en los terrenos de las minas de la Grand Combe.

La montaña del Abismo, de 200 metros de altura, se asienta sobre capas de asperones, margas y piedras calcáreas, muy inclinadas hacia el Gardón.

Ya en los años 1856, 1880 y 1892 se habían notado algunos movimientos de la montaña. Y el 15 de febrero de 1896 empezó á deslizarse, reshalando sobre sus capas inferiores, cuyos materiales habían sido diluídos por las lluvias.

En sus flancos se abrieron enormes grietas. Los edificios y casetas construídos al rededor del pozo de mina se hundieron. La montaña descendió lentamente; destruyó el muro de contención que protegía á la vía férrea y desvió el cauce del río. Al cabo de un mes de tal movimiento, la enorme masa se detuvo, sin duda detenida por capas resistentes. Este deslizamiento, como el célebre de Puigcercós en nuestra Península, no ofreció las peripecias de una catástrofe, pero llamó la atención de todos los sabios.

Los grandes hundimientos del siglo.

En la magestuosa cordillera de los Alpes es frecuente el hundimiento de cimas enteras; y los enormes *glaciares ó heleros* que en las altas cumbres se forman, á veces se desprenden, ruedan y caen sepultando en las ruinas lo que á su formidable empuje se opone.

Hundimiento del Rossberg.—El 2 de septiembre de 1806 toda la falda del Rossberg, al Norte de Righi (lago de los Cuatro Cantones, resbaló sobre su lecho de arcilla fangosa y se hundió con sus praderas, selvas y aldeas en el alegre valle de Goldau (*Valle de Oro*). De las rocas al chocarse salían surtidores de fuego; las aguas subterráneas se transforman en vapor que producía terribles explosiones. Cuatro aldeas y 1.000 personas quedaron aplastadas bajo las ruinas. El trozo desprendido tenía 4 kilómetros de largo, 320 metros de anchura y 32 metros de espesor; 40 millones de metros cúbicos de fangos, tierras y piedras. Las leyendas populares afirman que en ciertos días tocan á muerto las campanas de la iglesia sepultada.

El hundimiento de Elm.—El 2 de septiembre de 1882, á consecuencia de lluvias torrenciales, grandes grietas se abrieron en el Tschingelberg, montaña que domina la aldea de Unterthal, dependiente de Elm, á 20 kilómetros de Glaris (Suiza). El domingo 4, á las cinco y media, un trozo de la montaña, el Plattenberg, se desprendió de ella, cubriendo á la aldea de Unterthal y á sus habitantes de una capa de tierra de 15 á 25 metros de espesor. El río Sernft, cegado, se transformó en lago, abriéndose dspués un nuevo lecho; 110 habitantes perecieron en la catástrofe.

La catástrofe de Saint-Gervais.—El 12 de julio de 1892 los baños de Saint-Gervais, cerca de Chamonix (en Saboya), el caserío de Bionnay y parte del de Fayet, fueron barridos y arrastrados por un inmenso torrente de fango. El helero de Tête-Rousse, situado á 3.159 metros de altura, por encima de la cumbre del Goûter, se hundió, abriendo camino á un lago intraglacial que contenía 100.000 metros cúbicos de agua, 90.000 metros cúbicos de hielo y 100.000 m. cúbicos de tierras de arrastre, que en forma de irresistible torrente se precipitaron en la estrecha garganta de Saint-Gervais. En este desastre perecieron 200 personas.

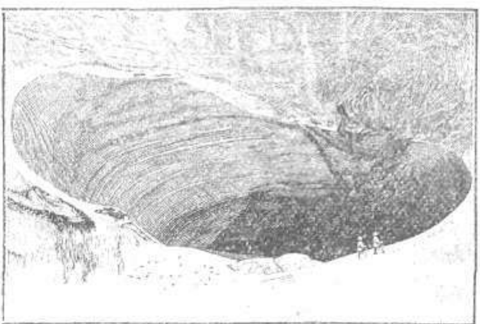


FIG. 5.—EN EL HELERO DEL «TETE-ROUSSE»
(Abismo que contenía más de 100.000 metros cúbicos de agua.)

Avalancha del Altels (Suiza).—El 11 de septiembre de 1895, á las cinco de la mañana, una masa de hielo se desprendió de la cumbre del Altels, uno de los picos más elevados (3.636 metros) de los Alpes de Berna. Los terrenos de pasto, en una extensión de 1 ½ kilómetro de largo y un kilómetro de ancho, fueron cubiertos de fangos y tierras arrastradas por la avalancha; 130 cabezas de ganado y sus 6 pastores quedaron allí sepultados. En los Alpes, en los Pirineos, en los Andes ó en el Himalaya, el viajero encuentra siempre estos testimonios irrecusables de la transformación incesante de la corteza terrestre.

FIG. 77.

Dos montes no se tropiezan, pero dos personas sí.

LA FOTOGRAFÍA DEL SOL



Mr. Janssen.
Director del Observatorio de Meudón.

El Sol, luminar de nuestro mundo, ilumina y vivifica los planetas que le acompañan en su misteriosa marcha por el espacio. El filósofo griego Anaxágoras (438 años antes J.-C.) creía que el Sol no era de mayor tamaño que el Peloponeso. Hoy sabemos que la Tierra es como un punto invisible con relación al Sol, pues el volumen de éste es 1.279.000 veces el de nuestro globo.

A la fotografía estaba reservada esta maravilla de darnos el retrato auténtico del Sol, obtenido en la placa sensible á la distancia de 150 millones de kilómetros, que un tren tardaría tres siglos y medio en recorrer.

Los fotógrafos del Sol.—Majocci fué el primero que durante el eclipse de 1842 sacó la primera fotografía del Sol; al cual siguió Foucault en 1845. Diez años después, Reade obtuvo el aspecto *momentáneo* de la superficie solar. Warrén de la Rue obtuvo notables resultados en el observatorio de Kiew. En fin, Mr. Janssen, miembro del Instituto de Francia, el más ilustre de los fotógrafos del Sol, logró obtener la fotografía exacta.

Mr. Janssen ha dedicado gran parte de su vida al estudio del Sol. Ha observado seis eclipses totales, visibles en diversas regiones de la Tierra. El día 2 de diciembre de 1870, Mr. Janssen salió de París, sitiada por los alemanes, en un globo para ir á Argelia á observar el eclipse del 23 de diciembre. A él se debe el nuevo observatorio del Mont Blanc. En la actualidad dirige el Observatorio astrofísico de Meudón, donde han sido hechas las fotografías que damos en las figuras 6 y 7.

La corteza del Sol.

Las granulaciones.—Antes de los trabajos de Janssen se creía que la superficie del Sol, es decir, la *fotoesfera*, estaba constituída por elementos de forma constante comparable á la hoja del sauce. Las fotografías de Janssen han probado que tales formas son accidentales y que la superficie entera del Sol está compuesta de granulaciones que en general afectan la forma esférica. Estos elementos granulares están constituídos por una materia muy movediza que con gran facilidad obedece á las acciones exteriores. Así pues, se les puede y debe considerar como nubes que mantienen en suspensión polvos sólidos ó líquidos.

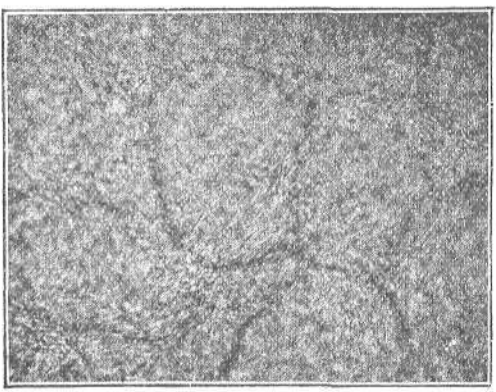


Fig. 6.—La superficie del Sol.
(Cliché obtenido en Meudón, en 1891.)

La red fotoesférica.— En la figura 6 se observa que los los elementos granulares están dispuestos formando una *red*, cuyas *mallas* se destacan con claridad. Estas mallas corresponden á elementos en estado de calma ó de actividad, según la violencia de las corrientes gaseosas que las agitan y las quiebran. Por esta acción los *granos* se hunden más ó menos en la superficie, y aparecen menos ó más brillantes. Estas variaciones de brillo de la granulación explican las de la potencia luminosa del astro.

El núcleo solar. — Pretende el P. Secchi que bajo esta envoltura nubosa están encerrados y comprimidos los gases interiores.

Torbellinos y abismos.

Manchas y fáculas. — En la otoesfera, cuya materia está en perpetua agitación, ocurren con frecuencia fenómenos extraordinarios. A veces esta corteza se desgarra y deja ver aberturas enormes y torbellinos gigantescos que se llaman *manchas*; otras veces aparece surcada por ráfagas brillantes ó *fáculas*, que con mayor frecuencia se observan en los bordes de las manchas.

Las formas y las dimensiones de las manchas son muy variadas. Unas se presentan como puntos que siguen ó preceden á manchas más considerables. Otras llegan á tener hasta 300.000 kilómetros de ancho. La mancha solar observada en agosto de 1894 media 150.000 kilómetros, ó sea doce veces el diámetro de la Tierra.

¿Qué son las manchas?—Las fotografías hechas en Meudón por Janssen nos manifiestan una mancha observada en febrero de 1894. El Sol en esta época estaba sembrado de manchas grandes y pequeñas. En el centro de la mayor se ven varios *núcleos* oscuros rodeados de una faja gris, llamada *penumbra*, que sirve de límite á

una superficie muy brillante. A veces la penumbra está surcada por líneas que parecen hundirse en las profundidades de la mancha. A veces también los núcleos están atravesados por bandas grises ó brillantes que se llaman *puentes*.

Mr. Janssen ha reconocido que las masas brillantes exteriores, *las estrías* de las penumbras y los puentes están formados por los mismos elementos granulares que la superficie.

Según Faye, las manchas del Sol son cavidades de la fotoesfera producidas por corrientes internas ascendentes y descendentes. De este modo son comparables á los torbellinos aéreos de nuestra atmósfera, y sus movimientos son análogos á los de las trombas y ciclones.

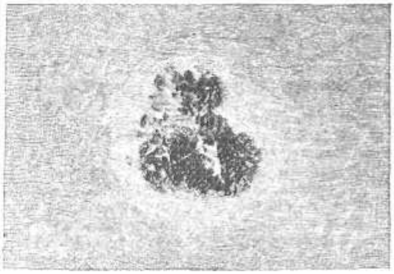


Fig. 7.—Abismo solar en que caben diez globos iguales á la Tierra. (Anchura, 150.000 kilómetros. Fotografía hecha en Meudón, en 1894.)

Las manchas y los fenómenos terrestres.—El número de manchas crece y decrece de una manera casi regular en períodos de once años. Por esto se ha pretendido establecer una correlación entre las manchas solares, los terremotos y las auroras boreales. Los terremotos de Andalucía coincidieron con grandes apariciones de manchas en el Sol. El abate *Fortín*, muerto hace dos años, estableció un sistema de predicción del tiempo por las manchas que los sabios han desechado por considerarlo sin fundamento científico.

Protuberancias.

Por encima de la fotoesfera y aun de la última atmósfera solar, llamada vulgarmente corona, á una altura de 1.800 leguas, se extiende la cromoesfera, capa enorme de hidrógeno incandescente sobre la que descansan á su vez las espantosas protuberancias.

¡Montañas deslumbradoras, rosáceas ó purpúreas, que con formas raras, variadas y grandiosas se elevan á cientos de miles de kilómetros de altura!

Flamígeras espadas, bóvedas brillantes, surtidores, lluvias de llamas como suspendidas en la inmensidad, y arborescencias luminosas que parece como que emergen de las olas rosáceas de la cromoesfera.

Ante tales esplendores la imaginación queda confundida.

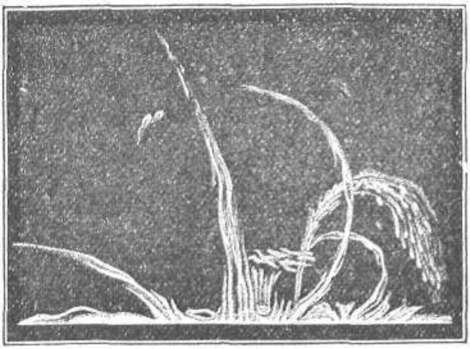


Fig. 8.—Gigantescas protuberancias solares. (Varios cientos de miles de kilómetros de altura.)

¿Se extinguirá el Sol?

Energía del Sol.—Hasta ahora ninguna observación prueba que haya disminuído la intensidad de la energía solar desde los millares de años que registra la historia.

Por esto ha llegado á creerse que este prodigioso foco renueva constantemente sus energías.

Mr. Faye supone que la radiación del astro es sólo superficial, y que enormes corrientes interiores llevan al exterior nuevas masas incandescentes.

De este modo el astro entero participa de la radiación, y el enorme volumen del astro explicaría por qué no hemos observado ninguna variación sensible.

Por lejana que esté la fecha, en millones y millones de siglos esta energía se debilitará y al fin quedará anulada.

El manantial del calor solar quedará agotado y el astro *morirá* por enfriamiento.

La muerte del Sol.—En este lejano día morirán también los planetas que vivifica y nuestro mundo planetario entrará en *este reino* de las *tinieblas* cantado por Lord Byron.

«La Tierra helada flotará ciega y oscura al azar en el aire, que ya la Luna no iluminará jamás.

»Se incendiarán los tronos, palacios y cabañas para iluminar la noche eterna, y los hombres se reunirán al rededor de sus casas incendiadas para mirarse unos á otros por última vez.»

Sir Willian Thomson calcula diez millones de años para que el enfriamiento del Sol tenga por consecuencia la desaparición de la vida sobre nuestro globo.

Al peligro con tiento y al remedio con tiempo,

LAS PIEDRAS QUE CAEN DEL CIELO

De los fenómenos grandiosos é inesperados que se desarrollan á nuestra vista, ninguno quizás hiera más profundamente la imaginación que los *bólidos*. Esta gigantesca ráfaga de fuego que incendia el cielo con sus resplandores, estas explosiones sucesivas, semejantes á los sordos ruidos de una batalla lejana é invisible, infunden pavor.

La relumbrante expansión del bólido es un espectáculo de los más extraños y maravillosos.

Bólido del 11 de febrero de 1896.

El 11 de febrero de 1896, en un cielo de admirable pureza, se vió súbitamente, encima de Madrid, un resplandor colosal que iluminó la atmósfera. Esto, según el Sr. Arcimis, director del Instituto Meteorológico, ocurrió á las 9 h. 29 m. 30 s. La luz era blanca azulada y el centro rojo oscuro. A las 9 h. 30 m. 40 s., después de aparecido el resplandor, se oyó una formidable explosión, seguida de otras varias, que conmovió la atmósfera.



Fig. 9.—Forma y coloraciones del bólido de Madrid.

El fenómeno duró dos minutos. La nube formada (fig. 9), parecida al humo de un cañonazo, desapareció lentamente. Tres horas después tenía la forma de un ligero cirro. Un pánico increíble se produjo en la población madrileña. Las cigarreras de la Fábrica de Tabacos abandonaron sus talleres; las escuelas quedaron desiertas; la conmoción se sintió en Zaragoza, á 341 kilómetros de Madrid. El bólido fué observado en un radio de 500 kms.; en Gibraltar, Burgos, San Sebastián y en varios puntos del Mediodía de Francia. Como el sonido recorre en el aire 340 metros por segundo y el intervalo entre la aparición y el estallido fué de 70 segundos, el bólido debió estallar próximamente á 24 kms. de altura sobre Madrid.

Las cenizas de un astro muerto.

¿Cuál es el origen del bólido? El bólido, como las estrellas fugaces y los cometas, proceden de las profundidades del espacio, cruzadas por millones de cuerpos errantes.

Se supone que los bólidos son fragmentos de astros en descomposición, que aun desagregados continúan recorriendo su órbita. A veces algunos fragmentos de estos astros caen sobre nuestro globo. Las piedras que caen después de la explosión de los bólidos pueden ser consideradas como las cenizas de astros extinguidos.

La explosión del bólido.—Los bólidos llegan á nuestra atmósfera con velocidades colosales, ¡30 á 50 kms. por segundo! Al chocar con la columna de aire que se opone á su marcha, se inflama de la misma manera que un pedazo de yesca en el fondo de un tubo cuyo aire se comprime fuertemente.

El ruido que se oye, parecido al de una granada disparada, es producido por el regreso del aire al vacío hecho por el meteoro. El bólido así inflamado estalla y sus fragmentos esparcidos caen.

Las piedras caídas del cielo.—Estas piedras se conocen con los nombres de *piedras del rayo* y *piedras del trueno*. Tienen la forma de rocas cristalinas y en general contienen una gran cantidad de hierro. Están recubiertas de una corteza negruzca, mate ó vítrea, producida por el caldeo de la masa meteórica.

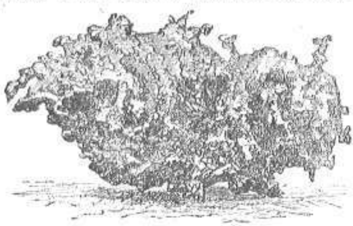


Fig. 10.—Meteorito de Pallás.

El Museo de Historia Natural de París posee una gran colección de meteoritos. Se les divide en *sideros* y *asideros*, según que contienen ó no contienen hierro. Ciertos meteoritos son parecidos al carbón fósil. La figura 10 representa un pedazo de hierro puro de 700 kilogramos de peso que Pallás encontró en el año 1776 en la Siberia.

La figura 11 representa el meteorito de la Sierra de Chaco, que contiene hierro diseminado en una ganga amorfa. La figura 12 representa el meteorito de Orgueil, en 1864 (Montauban). La figura 13 representa el famoso pedazo de hierro meteórico encontrado en la Groenlandia por Nordenskiöld. Pesa 20.000 kilogramos.

Las lluvias de piedras.

En la antigüedad.—Plutarco, Tito Livio, Plinio y César refieren varias caídas de piedras. Los meteoritos eran consagrados á las divinidades.

Así lo fué la piedra negra de Cibeles entre los frigios; la llamada Elagábalo entre los fenicios; la piedra de la Kaaba en la Meca y otra que estaba en el templo de Delfos.

En nuestros días.—Se han observado muchas caídas de piedras; unas precedidas de bólidos y otras sin apariciones ni estallidos. En 1803, Biot observó la caída de la piedra de Laigle (Orne); en 1851 se observó otra en Poitiers; en 1865, otra en Aumale (Argelia); en 1867, otra en Saint-Mesmin (Aube).

El 9 de junio de 1866, los habitantes de Knia-

Piedra movediza nunca moho la cobija.

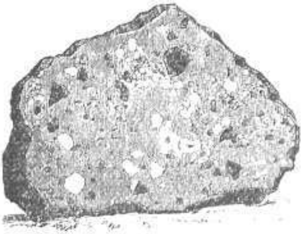


Fig. 11.
Meteorito de la Sierra de Chaco.

hynia (Hungría), vieron un bólido que estalló. El ruido fué comparable al de una descarga de cien cañones. Dos ó tres minutos después cayeron piedras que permanecieron calientes durante varios días.

El meteorito más grande conocido hasta ahora fué descubierto en Groenlandia por el teniente Peary. Pesa 40 toneladas.



Fig. 12.—Meteorito de Orgueil.

Curiosidades y supersticiones

Armas que provienen del cielo. — La citada colección del Museo de París guarda algunas barras de hierro forjado con el hierro de los meteoritos llamados *holosideros* (*holos*, todo, y *sideros*, hierro). También allí se guarda una pequeña hacha de hierro meteórico encontrada en el país de los Esquimales. Un Tsar de Rusia tenía una espada hecha de hierro meteórico y otra tuvo también Bolívar.

Muertos por los bólidos. — La Biblia (libro de Josué) menciona una lluvia de piedras que destruyó el ejército de los Amorreheos. Los anales chinos cuentan de un bólido que en el año 616 mató diez hombres. Arago refiere que un bólido, que en el año 1674 cayó én la cubierta de un buque, mató dos marineros. Humboldt, tomándolo de Terzazgo, cita el bólido de 1650 que en Milán mató á un fraile franciscano En 1748, un bólido que estalló con un ruido de cien cañonazos, desarboló un buque y mató cinco tripulantes.

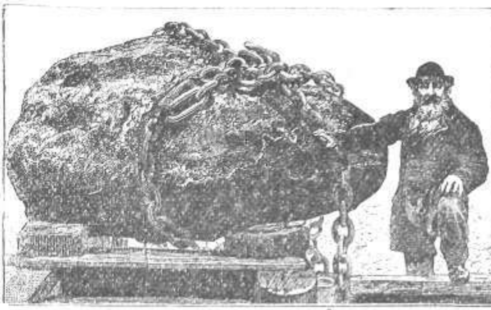


Fig. 13.—Masa de hierro meteórico de Groenlandia encontrada en 1870 por Nordenskiöld.

Los casos de incendio son numerosos. El 10 agosto de 1885, á las 4 de la mañana, un bólido incendió un molino en Grazac (Tarn). En los alrededores se recogieron veinte piedras.

Supersticiones. — Frecuentemente los meteoritos eran colocados en las iglesias. Rafael pintó un bólido al lado de su célebre *Madonna de Foligno*.

Los morabitos árabes usan las piedras meteoritas como amuletos que anulan las influencias nefastas.

EL RAYO

En algunos días espléndidos del estío, cuando el aire es asfixiante y ni el más ligero soplo refresca la atmósfera al declinar el Sol, el cielo se oscurece súbitamente. Una nube pequeña y oscura aparece en el horizonte; á medida que sube se extiende y en breve cubre todo el hemisferio. Los relámpagos y los rayos surcan las nubes. Después de esta repentina conflagración vuelven los rayos del Sol á iluminar la Tierra y las ruinas causadas por la tempestad.

El rayo y los árboles.

Riesgo que se corre bajo los árboles.— Cuando el rayo cae sobre un árbol atraviesa primero las ramas superiores, luego pasa á la copa y finalmente al tronco, que por ser mal conductor queda destrozado.

En general la copa del árbol no presenta huella del rayo, á tal extremo que las aves y sus nidos quedan intactos. Una persona guarecida en la copa corre menos riesgo que si estuviese sobre la tierra.

Si, por el contrario, esta persona está próxima al tronco, el rayo saltará del árbol á ella. por ser el cuerpo humano mejor conductor que el árbol.

Los árboles, pararrayos naturales.— Los álamos, particularmente los de Italia, son buenos pararrayos naturales. No es bueno que próximo á las casas haya grandes depósitos de agua, estanques ó arroyos.

El físico Daniel Colladon aconseja proveer los troncos de los árboles elevados de gruesas espigas de metal que se empotran en el suelo hasta llegar á una capa de tierra húmeda ó al fondo de un pozo.

El rayo y las diversas esencias.— Recientes experiencias han probado que la encina

Figs. 84 á 86.

Al que le duele la muela, que se la saque.

el álamo, el laurel, el olmo y el fresno son más fácilmente heridos por el rayo que el haya, el nogal, el tilo y el abedul.

Los primeros árboles citados presentan menos resistencia al paso de la corriente eléctrica que los otros.

El relámpago y el trueno.

Fotografías de los rayos.—El relámpago es la chispa y luz de la descarga eléctrica que constituye el rayo. El trueno, el ruido que le sigue. Se distinguen diversas clases de relámpagos: 1.º, relámpagos en zigzag, que en creencia del vulgo son los más peligrosos; 2.º, relámpagos difusos, que

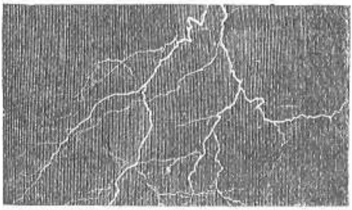


Fig. 14. — Fotografía de un rayo doble.

iluminan los contornos de las nubes y una parte del cielo: 3.º, relámpagos globulares ó rayo globular; 4.º, relámpagos de rosario, formados por una cadena de globos luminosos. Los relámpagos de calor que aparecen sobre el horizonte provienen de nubes muy lejanas. La fotografía representa el rayo tal como es, con las mil ramificaciones que escapan á nuestra vista. Aquí reproducimos dos fotografías de relámpagos. La figura 14 es de un hermoso rayo doble, y la 15 representa una fase completa de una tempestad.

El trueno y la distancia de una nube tempestuosa. — La diferencia de las velocidades de propagación de la luz y del sonido es causa de que oigamos el ruido que acompaña á la chispa eléctrica algún tiempo después de advertido su resplandor. Para hallar la distancia á que estamos de la nube tempestuosa, bastará multiplicar el número de segundos trascurridos desde la aparición del relámpago hasta los primeros ecos del trueno por 340 metros. Si, por ejemplo, el trueno ocurrió 7 segundos después del relámpago, la distancia de la nube será 2.380 metros.

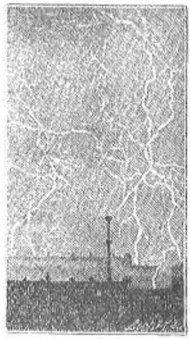


Fig. 15. — Fotografía de una tempestad.

Reglas para preservarse del rayo.

Todos los cuerpos no son buenos conductores del rayo. Los metales son muy buenos conductores, y el cuerpo humano lo es más que los árboles y las paredes de los edificios.

Conviene evitar la proximidad de los árboles aislados y de las paredes. Estando en la casa toda persona debe alejarse de las chimeneas, porque su hollín es buen conductor. Se debe evitar la aglomeración de personas, las corrientes de aire y la proximidad de objetos de hierro. Los vestidos mojados facilitan el paso de la corriente, y por esto es preferible dejarse mojar por la lluvia que guarecerse bajo un árbol durante la tempestad.

Es peligroso tocar las campanas durante la tempestad. Si el rayo cae en el campanario, pasará por la cuerda y carbonizará al campanero. No conviene guarecerse en las iglesias.

Los globos cautivos son muy peligrosos para los que manejan el cabrestante.

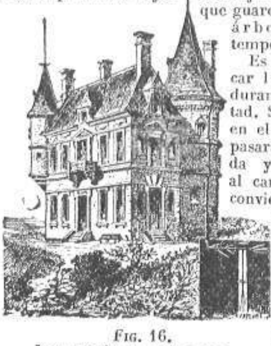


Fig. 16.
Instalación de pararrayos.

¿Qué es un pararrayos?—Un pararrayos es una espiga metálica terminada en punta, que se coloca en lo alto de un edificio ó casa y que comunica con el suelo por un conductor metálico, que lleva al suelo húmedo ó á un pozo ó depósito de cisco de tahona la electricidad atraída por la punta.

El *espacio protegido* por un pararrayos, es un cono, cuyo radio es generalmente doble ó igual á la altura de la espiga, según que el edificio sea poco ó muy elevado.

Instalación y conservación.—1.º, la *espiga:* la punta de la espiga puede ser de platino ó de cobre rojo; 2.º, el *conductor:* hilo de hierro, adosado á las partes metálicas del edificio sin soluciones de continuidad, fijado por soportes que mantengan la espiga á 10 centímetros de la pared; 3.º, el *pozo:* cavidad subterránea en que se pone una capa de carbón vegetal.

Un pararrayos debe ser examinado á menudo y aun más debe serlo el conductor metálico. Si éste se rompe, la chispa se producirá en el punto de ruptura. Debe procurarse que todas las partes metálicas del edificio estén en comunicación con el conductor para evitar descargas parciales

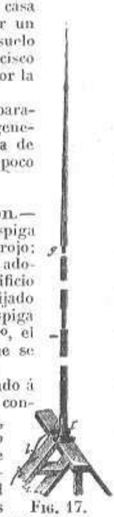


Fig. 17.
Pararrayos.

Figs. 87 á 90.

Allá vayas rayo, en caso de Tamayo.

La Habitación humana: Las casas Griega y Romana.—La casa Greco-Romana.—**La Familia Real.—Los Jefes de Estado de las Repúblicas Sudamericanas.—Los hijos de los Soberanos de Europa.—La Iglesia Católica Romana.**

LA HABITACIÓN HUMANA

Continuamos este año la historia de LA HABITACIÓN HUMANA, *comenzada en los Almanaques anteriores con la descripción de* LAS VIVIENDAS PRIMITIVAS, LA MORADA EGIPCIA, LAS HABITACIONES SEMÍTICAS Y ARIAS.

Las casas Griega y Romana.

La vivienda homérica (cuyo tipo se encuentra todavía en los montes del Asia Menor y de Tesalia), mayor ó menor, según la importancia del amo que la habitaba, tenía su hogar en el centro. El humo salía por un agujero de la techumbre. Se componía de una sala en el centro, que servía á todos los usos entre los pobres: cocina, comedor, taller, dormitorio. Entre las gentes acomodadas constaba además de tres habitaciones, en el fondo; á la derecha y á la izquierda se hallaban los cuartos dormitorios, y el cuarto del medio servía para el trabajo y las reuniones. En los muros laterales se hallaban los establos y las cuadras. En el primer piso los graneros.

La casa del tiempo de Pericles conserva el carácter genérico de esa habitación primitiva. En los barrios muy pobres apenas si difiere. Pero la casa del hombre acomodado y la del rico se han beneficiado con los progresos del arte. Las ventanas no dan á la calle, dan á un patio interior; la puerta de entrada está separada de la calle por una valla fija. Una estatua de divinidad, algunas pinturas, alguna inscripción, adornan esta parte de la construcción. Un vestíbulo da acceso al patio. Este, rodeado de un peristilo en casa de los ricos, era el lugar habitual de reunión. En el centro, un altar adornado con bajos relieves y flores de piedra, dedicado á Zeus Herkeios, y, con frecuencia, á ambos lados, dos altares más pequeños.

En cuanto á los cuartos, los había destinados para despensa y almacén, para la familia y para los amigos. En las habitaciones de cierta importancia, el edificio ocupaba el perímetro del patio, y un solo lado, en el fondo, frente al vestíbulo, estaba destinado á la familia. Por fin, muy á menudo había un cuarto de baño, una panadería y una repostería.

Los muros eran de madera y de ladrillos sin cocer. Debemos mencionar la existencia de tejas y de canalones en los tejados.

Después de la conquista alejandrina (330 años antes de J.-C.), el plano original, aun cuando conservado por los pobres y para la clase media, se transformó de una manera notable entre los ricos. El patio se hizo doble, y la habitación tuvo dos peristilos. El gineceo, ó habitación de las mujeres, tomó mayor importancia. El decorado se puso á la altura del arte griego y del lujo asiático. Se generalizó la pintura en las paredes; la escultura, puesta á contribución bajo todas sus formas, se achicó, se hizo afectada y tendió hacia la decadencia. Se hicieron maravillas en mosaicos; la vivienda toda se convirtió en lujosa, encantadora, deslumbrante y corrompida, como los hombres refinados que la habitaban.

La casa Romana.

En sus líneas esenciales, la habitación romana de la República es etrusca. Está caracterizada por el *átrio*, gran habitación central al rededor de la cual se hallan las demás habitaciones, á medida que la vivienda va desarrollándose.

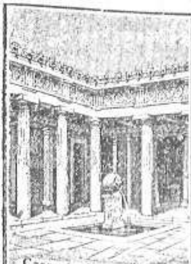
La techumbre se compone de cuatro partes inclinadas en el interior, desde donde, por medio de una abertura rectangular central, el *compluvio*, las aguas llovedizas se desaguaban en un pilón, el *impluvio*. Tabiques al rededor del *átrio* formaban *compartimientos* que servían de cuartos. Una escalinata de dos ó tres peldaños daba entrada á la puerta principal; había un llamador ó campanilla para anunciar las visitas. Con el transcurso de los siglos, los *compartimientos* que había al rededor del *átrio* se convirtieron en verdaderos cuartos. Uno mayor, llamado *tablino*, comunicaba libremente con el *átrio*: en él se colocaban los Penates (dioses del hogar), y se comía allí. Más tarde, el *tablino* se convirtió especialmente en cuarto del padre. Además del *tablino* había las alas, *alæ*, salones de recibo; los *cubicula* ó cuartos de dormir. Además, almacenes, despensas y cocinas.

La casa Greco-Romana.

La casa sufre modificaciones importantes después de las guerras con Cartago y el Oriente. Primeramente se añadió un peristilo detrás del *átrio*, que no se atrevieron á sacrificar por un patio. La puerta de entrada fué adornada. Colocaban en ella un perro guardián, frecuentemente hecho en mosaicos. Se multiplicaron las habitaciones; los comedores se hicieron cada vez más lujosos; hubo salas de conversación, bibliotecas, cuartos de baño. Una suntuosidad de cocina y de sensualidad, una imitación creciente de los griegos y del Oriente, modificaron las casas romanas hasta convertirlas en magníficos palacios de la Roma decadente.

J.-H. Rosny.

Casa hecha, sepultura abierta.



Casa ateniense: Patio.



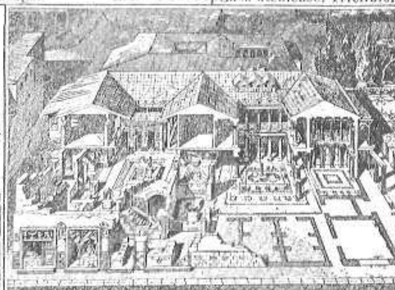
Casa griega.



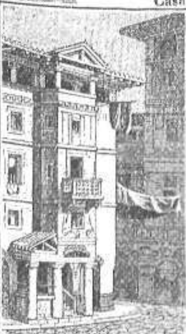
Casa ateniense: Triclinio.



Casa romana.



Casa romana: Distribución.



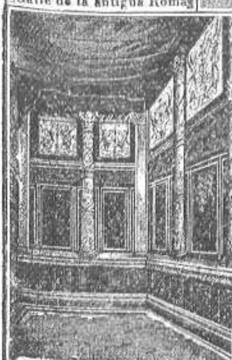
Calle de la antigua Roma



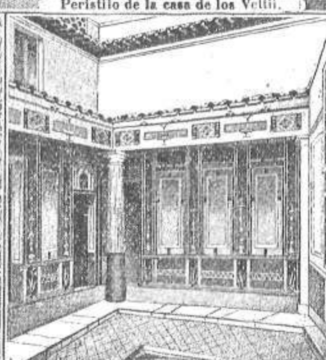
Peristilo de la casa de los Vettii.



POMPEYA
Casa de balcón cerrado



Casa de Libia en Roma.



Interior de la casa romana.



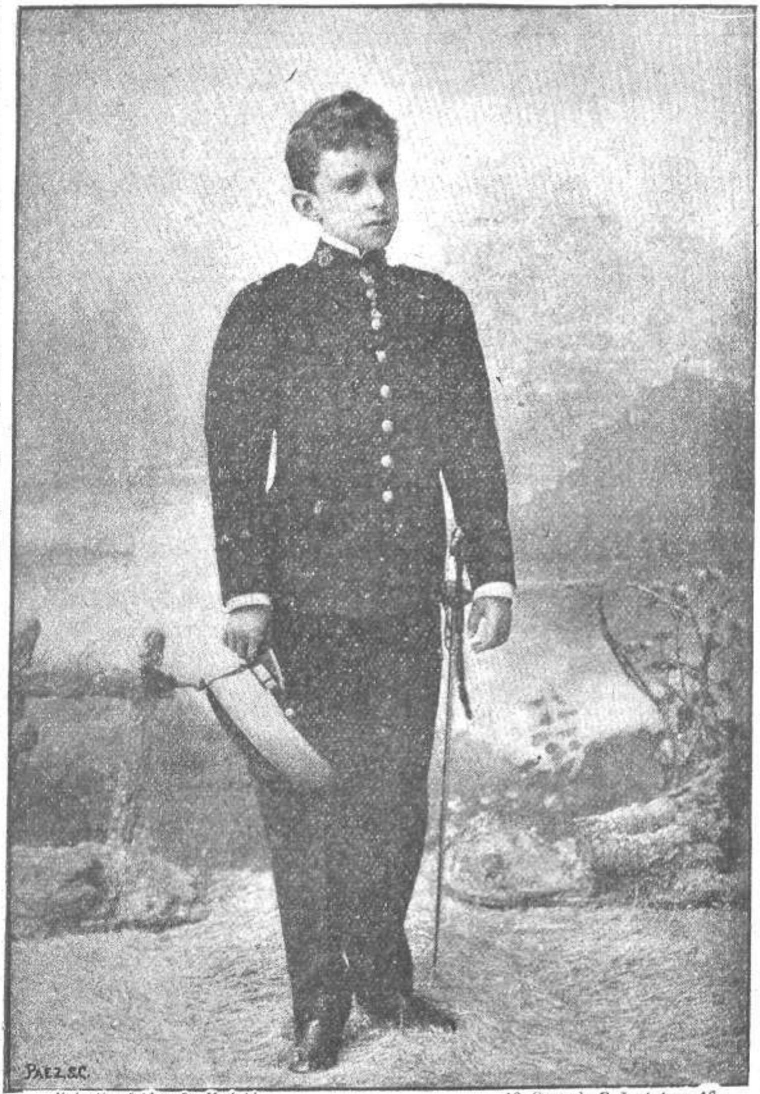
Villa romana: Triclinio.

De buena casa, buena brasa.

FAMILIA REAL ESPAÑOLA

S. M. EL REY DON ALFONSO XIII

Nació y fué proclamado el 17 de mayo de 1886.



Valentin, fotógrafo, Madrid, 16, Carr. de S. Jerónimo, 16.

PADRES

F. Debas.



ALFONSO XII.

F. Debas.



MARÍA CRISTINA.

HERMANAS

Valentín.



MARÍA DE LAS MERCEDES.

Valentín.



MARÍA TERESA.

ABUELOS



ISABEL II.



FRANCISCO DE ASÍS.

FIGS. 104 Á 109.

TÍAS

F. Debas. Madrid.



MARÍA ISABEL.

F. Debas. Madrid.



MARÍA DE LA PAZ.

F. Debas, Madrid.



MARÍA EULALIA.

TÍAS SEGUNDAS

LUISA TERESA
INFANTA DE ESPAÑA
NACIÓ
EN 11 DE JUNIO
DE 1824.



AMALIA FELIPA PILAR.

F. Debas. Madrid.



MARÍA CRISTINA.

JOSEFA FERNANDA
LUISA
INFANTA DE ESPAÑA
NACIÓ
EN 20 DE MAYO
DE 1827.

Hijos del difunto Infante Duque de Montpensier y de la Infanta D.ª María Luisa Fernanda.

Nadar, París.



MARÍA ISABEL.

F. Debas, Madrid.



ANTONIO MARÍA.

Hijos de la Infanta D.ª María Cristina y del difunto Infante D. Sebastián.

F. Debas, Madrid.



FRANCISCO M.ª ISABEL.

F. Debas, Madrid.



ALFONSO M.ª ISABEL.

FIGS. 110 Á 118.
A rey muerto, rey puesto.

LOS HIJOS DE LOS SOBERANOS DE EUROPA

El año pasado hemos dado los Reyes y Reinas de Europa, hoy damos sus hijos é hijas, que serán los Reyes y Reinas de mañana. Todos quizás no lleven el peso de la corona. ¿Serán por eso más infelices ó menos interesantes?

Se verá que el soberano cuya raza tiene probabilidad de perpetuarse más tiempo es el emperador de Alemania, que tiene seis hijos y una hija.

ALEMANIA



FEDERICO G. (1882).



EITEL (1883).



ADALBERTO (1884).



AUGUSTO (1887).



OSCAR (1888).

ALEMANIA — AUSTRIA-HUNGRIA — BÉLGICA



JOAQUÍN (1890).



VICTORIA (1892).



GISELA (1856).



VALERIA (1868).



LUISA (1858).

BÉLGICA — BULGARIA — DINAMARCA



ESTEFANIA (1864).



CLEMENTINA (1872).



BORIS (1894).



FEDERICO (1843).



ALEJANDRA (1844).

DINAMARCA — DUC. BADEN



JORGE I (1845).



DAGMAR (1847).



TIRA (1853).



VALDEMAR (1858).



FEDERICO (1857).

BADEN — DUC. DE LUXEMBURGO — GRAN BRETAÑA



VICTORIA (1862).



GUILLERMO (1852).



HILDA (1864).



VICTORIA (1840).



ALBERTO E. (1841).

FIGS. 119 Á 143.

Al hijo del rico, no le toques el vestido.

GRAN BRETAÑA


Alfredo (1844).


Elena (1846).


Luisa (1848).


Arturo (1850).


Beatriz (1857).

GRECIA


Constantino (1868).


Jorge (1869).


Nicolás (1872).


María (1876).


Andrés (1882).

GRECIA — ITALIA — MONACO — MONTENEGRO


Cristobal (1888).


Victor Manuel (1869).


Luis (1870).


Militza (1866).


Stana (1868).

MONTENEGRO


Danilo (1871).


Elena (1873).


Ana (1874).


Mirko (1879).


Xenia (1881).

MONTENEGRO — PORTUGAL — RUSIA

NO HA SIDO RETRATADO EN ESTOS ÚLTIMOS AÑOS

Vera (1887).

NO HA SIDO RETRATADO EN ESTOS ÚLTIMOS AÑOS

Pedro (1889).


Luis Felipe (1887).


Manuel (1889).


Olga (1895).

SUECIA Y NORUEGA — WURTEMBERG


Gustavo (1858).


Oscar (1859).


Carlos (1861).


Eugenio (1865).


Paulina (1877).

Figs. 144 á 173.

El hijo de la gata, ratones mata.

LOS PRESIDENTES DE REPÚBLICAS

BOLIVIA

A consecuencia de la derrota del ejército español en Ayacucho, el Congreso reunido en Chuquisaca el 6 de agosto de 1825 declaró la República independiente en Luna y Buenos Aires. Tomó el nombre de Bolivia en 11 de agosto de 1825. Es una República democrática, que se modificó en 3 de agosto de 1880. El poder se divide en tres clases: poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial. El primero lo ejerce el Presidente de la República con sus ministros. El segundo lo ejerce el Congreso, compuesto de una Cámara de 18 senadores elegidos por seis años y renovados por terceras partes cada dos y una Cámara de diputados elegidos por cuatro años y renovados por mitad cada dos años.—*Superficie:* 134.502.200 hectáreas.—*Población:* 2.326.216.—Religión, Católica.



Severo Fernández Alonso

PRESIDENTE

Severo Fernández Alonso.

Fué elegido en agosto de 1896. El Presidente es elegido por cuatro años, por voto directo de la nación.

COLORES NACIONALES

Amarillo, encarnado y verde, horizontales. El encarnado doble ancho de los otros dos, y en el centro palmas de laurel rodeando una montaña.



BANDERA NACIONAL.

COLOMBIA

Hasta 1810, y mientras fué colonia española, se llamó «Nuevo Reino de Granada». Desde 1831 á 1861 se llamó Nueva Granada, Estados Unidos de Colombia desde 1861 á 1885, y hoy se llama simplemente República de Colombia. Fué República central hasta 1856, República federal desde 1857 á 1885, y ahora se ensaya de nuevo la central. La República está dividida en nueve departamentos. El Senado lo constituyen 27 socios, elegidos por seis años por sufragio á dos grados. La Cámara de los representantes tiene 68 socios (1 por 50.000 h.), elegidos por cuatro años por voto directo. — *Superficie:* 118,000,000 hectáreas.— *Población:* 4.000,000 habitantes.— Religión, Católica.



Gen. Miguel A. Caro.

PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

Nació en Bogotá en 1843.

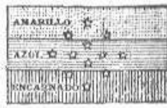
Excmo. Sr. D. Miguel A. Caro, desde la muerte del Presidente Núñez.

COLORES NACIONALES

Amarillo, azul y encarnado.

BANDERA

Tres bandas horizontales, amarillo, azul y encarnado, cogiendo las tres bandas en el centro doce estrellas blancas.



BANDERA NACIONAL.

COSTA RICA

Bajo la dominación española dependía de Guatemala. En 1821 se declaró independiente. En 1824 entró en la confederación de la América Central. En 1838 se constituyó República independiente. Constitución en 1859, y adoptada con algunas modificaciones el 26 de abril de 1882. El Congreso lo constituyen 21 diputados elegidos por cuatro años por el sufragio á dos grados. Está dividida en cinco provincias y dos comarcas.—*Superficie:* 59.570 kilómetros cuadrados.—*Población:* 243.205 habitantes.—Religión, Católica.



Rafael Iglesias.

PRESIDENTE

Rafael Iglesias.

Fué elegido en 8 de marzo de 1894. El Presidente es elegido por cuatro años, por sufragio universal.

COLORES NACIONALES

Azul, blanco, encarnado, blanco y azul; el encarnado doble ancho de los demás.



BANDERA NACIONAL.

Figs. 174 á 179.

La necesidad hace maestro.

CHILE

República independiente (de España) desde el 18 de septiembre de 1810. Constitución de 1833. El Gobierno de la República es popular representativo. La Cámara de diputados se compone de 94 socios (1 por 30,000 h.), elegidos por tres años y por voto directo de la nación. El Senado de 32 socios, elegidos por seis años por voto directo; la mitad se renueva cada tres años. Está dividida en 21 provincias.—*Superficie:* 753,216 kilómetros cuadrados. —*Población:* 2,968,687.—Religión, Católica.

NO HEMOS PODIDO OBTENER RETRATO

FEDERICO ERRAZURIS.

PRESIDENTE

Federico Errazuris.

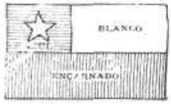
Fué elegido el 18 de septiembre de 1896. El Presidente es elegido por cinco años, por voto indirecto de la nacion.

COLORES NACIONALES

Azul, blanco y encarnado.

BANDERA

Dos bandas horizontales arriba, cerca del asta; un cuadro azul con una estrella blanca de cinco picos y blanca flotante; la banda de abajo encarnada.



BANDERA NACIONAL

ECUADOR

República independiente desde el reparto de 1830 de la República de Colombia. Constitución de 1830, modificada la última vez por la Asamblea Nacional, compuesta de 46 ciudadanos, para formar la nueva Constitucion del Estado.

Su riqueza principal es el cacao, del que hace una exportación de 1.000,000 y medio de quintales.

Últimamente se ha constituído una compañía para terminar el ferrocarril de Quito á Guayaquil.

Superficie: 64,329,500 hectáreas.—*Población:* 1,346,333 habitantes.—Libertad de cultos.



GENERAL ELOY ALFARO.

PRESIDENTE

General Eloy Alfaro.

El Presidente es elegido por cuatro años, por la Asamblea Nacional.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas horizontales: amarillo, azul y encarnado; la banda amarilla doble ancho de las otras.



BANDERA NACIONAL

GUATEMALA

República independiente de la America Central, perteneciente antiguamente á España; se declaró independiente en 15 de septiembre de 1821, no formando parte en la antigua unión de América Central desde el 24 de marzo de 1847. El gobierno es democrático representativo, estando dividido el Poder Supremo en tres secciones: Poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. Constitucion de 1879. Asamblea Nacional de 69 miembros (1 por 20,000 h.), elegidos por cuatro años por sufragio directo de la nación, y un Consejo de Estado de 9 miembros, parte elegidos por la Asamblea Nacional y parte nombrados por el Presidente. Está dividida en 22 departamentos. Libertad de cultos.—*Superficie:* 125,100 kil. c.—*Población:* 1,365,678 habitantes.—Religión, Católica.



GEN. JOSÉ MARÍA REINA BARRIOS

PRESIDENTE

Gen. José María Reina Barrios.

Nació en 24 de diciembre de 1854.

Fué elegido en 15 de marzo de 1892. El Presidente es elegido por seis años, por voto directo de la nacion.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas dispuestas verticalmente: azul, blanco y azul.



BANDERA NACIONAL

FIGS. 180 Á 185.

La experiencia es madre de la ciencia

HONDURAS

República independiente de la América Central desde 1840. Constitución modificada el 1.º de noviembre de 1880. El gobierno es democrático representativo, estando dividido el Poder Supremo en tres secciones: poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejerce la Cámara de 46 diputados, elegidos cada cuatro años por el pueblo. Sufragio directo. El segundo lo ejerce el Presidente de la República en unión de los seis ministros que constituyen el poder Ejecutivo. El tercero es ejercido por una Corte Suprema de justicia. Está reconocida la libertad de cultos. La República está dividida en 15 departamentos. En 1896 se confederó con Nicaragua y Salvador para formar la República Mayor de Centro América.—*Superficie:* 31.976.000 hectáreas.—*Población:* 403.987 habitantes.—Religión, Católica.



POLICARPO BONILLA.

PRESIDENTE

Policarpo Bonilla.

Fué elegido en 1.º de enero de 1895. El Presidente es elegido por cuatro años.

BANDERA NACIONAL.

Tres bandas iguales y horizontales: azul, blanco y azul.



BANDERA NACIONAL

MÉXICO

Esta parte de la América del Norte fué descubierta en 1519 por Hernán Cortés, que terminó de conquistarla en 1521, en que tomó la capital. Tres siglos ha estado bajo la dominación española. En 1821 se declaró independiente, constituyéndose en República en 1824. Constitución del 5 de febrero de 1857, modificada últimamente el 24 de abril de 1896. El Poder Supremo del Estado está dividido en tres cuerpos independientes. El Poder Ejecutivo reside en la capital (México), representado por el Presidente con siete ministros secretarios que forman el Gabinete. El Poder Legislativo está compuesto de un Congreso con dos Cámaras: la de senadores, con 56 miembros elegidos por cuatro años por sufragio indirecto y que se renueva por mitad cada dos años; la de diputados, compuesta de 227 miembros nombrados por dos años por sufragio indirecto de la nación. La Corte Suprema es la representante del Poder Judicial. La República está dividida en 27 Estados, más dos territorios del distrito de México. Cada Estado tiene su gobierno independiente bajo la forma republicana federal.—*Superficie:* 1.987.000 kilómetros cuadrados.—*Población:* 12.570.195 habitantes.—Libertad de cultos.



GENERAL PORFIRIO DÍAZ, hijo de D. José Faustino Díaz y de Doña Petrona Mori.

PRESIDENTE

General Porfirio Díaz.

Nació el 15 de septiembre de 1830 en Oaxaca.

Tomó posesión de su primer período presidencial el 5 de febrero de 1877, siendo reelegido en 1884, 1888, 1892 y 1896. El Presidente dura en su ejercicio cuatro años, y la elección es indirecta en primer grado y en escrutinio secreto.

BANDERA NACIONAL.

Tres bandas verticales: verde, blanco y encarnado; en la del centro, ó sea la blanca, el águila, y encima el gorro frigio.



BANDERA NACIONAL

NICARAGUA

República independiente de la América Central desde 1826, y firmado el tratado entre España y Nicaragua el día 25 de julio de 1850. Constitución del 11 de febrero de 1894. Se divide en tres secciones: Poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejercen unas Cortes de 24 diputados elegidos por cuatro años. El segundo lo ejerce el Presidente y sus ministros. El tercero lo representa la Suprema Corte de Justicia y demás tribunales judiciales. El Congreso se reune por 90 días sin convocación especial á principios de enero. Está dividida en 13 departamentos. En 1896 se confederó con Salvador y Honduras para formar la República Mayor de Centro América.—*Superficie:* 16.065.700 hectáreas.—*Población:* 320.985 habitantes.—Religión, Católica.

NO HEMOS PODIDO OBTENER RETRATO

GEN. J. SANTOS ZELAYA.

PRESIDENTE

Gen. J. Santos Zelaya.

Fué elegido en 1.º de febrero de 1894. El Presidente es elegido por cuatro años y por sufragio directo.

BANDERA NACIONAL.

Tres bandas horizontales: azul, blanco y azul; la banda blanca doble ancho de las azules.



BANDERA NACIONAL

FIGS. 186 Á 191.

Quien solo come en el plato, que solo guarde el hato.

PARAGUAY

El Paraguay fué descubierto en 1526 por S. Cabot y conquistado en 1536 por Alvaro Núñez. Los jesuitas establecieron Misiones en 1556, llegando á formalizar casi un Estado teocrático independiente, sosteniéndose así hasta la expulsión de la orden de los Estados españoles en 1767. El Paraguay se declaró independiente en 1811. Su gobierno es democrático representativo unitario. Constitución del 18 de noviembre de 1870. El Senado se compone de 13 socios y la Cámara de los diputados de 26 socios.—*Superficie:* 25.310,000 hectáreas.—*Población:* 432,000 habitantes. Religion, Católica.

NO HEMOS PODIDO OBTENER RETRATO

JUAN B. EGUZQUIZA.

PRESIDENTE

Juan B. Eguzquiza.

Fué elegido en 25 de marzo de 1894. El Presidente es elegido por cuatro años.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas horizontales: encarnado, blanco y azul; en la banda blanca, y en el centro, dos ramas de palma y oliva, cruzadas al rededor, con una estrella de cinco picos en el centro.



BANDERA NACIONAL.

PERÚ

República independiente (de España) desde el 28 de julio de 1821. Constitución del 18 de octubre de 1856, variada en 25 de marzo de 1860. El Senado se compone de 48 socios. La Cámara de diputados se compone de 108 socios, uno por provincia (1 por 15,000 á 30,000 h.). Tanto los senadores como los diputados son elegidos por seis años por sufragio indirecto de los departamentos, renovados por terceras partes cada dos años.—*Superficie:* 113.700.000 hectáreas.—*Población:* 2,629,683 habitantes.—Religion, Católica.



NICOLÁS DE PIÉROLA.

PRESIDENTE

Nicolás de Piérola.

Fué elegido en 10 de septiembre de 1895. El Presidente es elegido por cuatro años, por sufragio general de la nacion.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas verticales: encarnada, blanca y encarnada.



BANDERA NACIONAL.

REPÚBLICA ARGENTINA

Fué fundada por D. Pedro Díaz de Mendoza. El Poder se divide en tres secciones: Poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial. El primero lo ejerce el Presidente con sus cinco ministros. El segundo se compone de dos Cámaras, una de diputados y otra de senadores. El tercero una Corte Suprema, compuesta de cinco miembros. El Senado se compone de 30 socios, elegidos por voto indirecto por nueve años por las provincias, y renovados por terceras partes cada tres años. La Cámara de diputados se compone de 86 socios (1 duplicado por cada 20.000 h.); son elegidos por cuatro años por voto directo de la población, renovados por mitad cada dos años.—*Superficie:* 287.777.200 hectáreas.—*Población:* 4.043,000 habitantes.—Religión, Católica.



JOSÉ E. URIBURU.

PRESIDENTE

José Evaristo Uriburu.

Fué elegido Presidente en 22 de enero de 1895. Es elegido por seis años.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas horizontales: azul, blanco y azul; en la banda blanca, y en el centro, un sol.



BANDERA NACIONAL.

FIGS. 192 Á 197.

Haz bien y guardate.

REPÚBLICA DOMINICANA

Esta República fué constituida en 27 de febrero de 1844; fué anexionada á España como provincia desde el 18 de *marzo de 1861 al 11 de julio de 1863. Restaurada* desde el 16 de agosto de 1863. Modificada el 12 de junio de 1896. Su gobierno es republicano-democrático electivo. Se divide en tres secciones: Poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejerce un Congreso de diputados elegidos cada cuatro años. El segundo lo ejerce el Presidente con seis secretarios de Estado. El tercero lo representa la Suprema Corte de Justicia, y demás tribunales judiciales. La República está dividida en seis provincias.—*Superficie:* 5,334.300 hectáreas.—*Población:* censo de 1896, 610,000 habitantes.—Religión, Católica.



Gen. Ulises Heurraux.

PRESIDENTE

General Ulises Heurraux.

Fué elegido en 27 de febrero de 1893. El Presidente es elegido por cuatro años, por voto indirecto de la nación.

BANDERA NACIONAL

Una cruz blanca que divide la bandera en cuatro partes. La parte de arriba cerca del asta, y la opuesta flotante de abajo, son azules; las otras dos encarnadas; en el centro alegoría, representando la biblia con una cruz encima y banderas.



BANDERA NACIONAL.

SALVADOR

Democracia independiente de la América Central desde 1840. Constitución de 1864, revisada en 13 de agosto de 1886. El Poder se divide en tres secciones: Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejerce la Cámara ó Congreso de 42 diputados, elegidos por sufragio directo de la nación. El segundo por el Presidente de la República y sus ministros. El tercero por la Suprema Corte de Justicia y demás tribunales judiciales. Está dividida en 14 departamentos. En 1896 se confederó con Nicaragua y Honduras para formar la República Mayor de Centro América.—*Superficie:* 1.899,500 hectáreas.—*Población:* 750,000 habitantes.—Religión, Católica.



Gen. R. A. Gutiérrez.

PRESIDENTE

Gen. Rafael A. Gutiérrez.

Fué elegido en 1.º de marzo de 1895. *El Presidente* es elegido por cuatro años, por voto directo de la nación.

BANDERA NACIONAL

Nueve bandas horizontales, alternando azul y blanco, empezando y concluyendo por el azul; cerca del asta un rectángulo encarnado, ocupando las cuatro bandas superiores y teniendo 14 estrellas blancas.



BANDERA NACIONAL.

URUGUAY

República independiente desde el 25 de agosto de 1825. Constitución del 10 de septiembre de 1829. La forma de gobierno es una República representativa, regida por la Constitución, el Presidente y dos Cámaras, una de diputados y otra de senadores, y el Tribunal Superior de Justicia, compuesto de seis miembros. El Senado se compone de 19 miembros, elegidos por seis años por el sufragio á dos grados. La Cámara de diputados es elegidos por tres años por voto directo, y son 69 (1 por cada 3.000 h.). Está dividida en 19 departamentos.—*Superficie:* 18.692.000 hectáreas.—*Población:* cerca de 1,000.000 de habitantes.—Religión, Católica.



Juan Iriarte Borda

PRESIDENTE

Juan Iriarte Borda.

Nació en Mercedes el 20 de abril de 1844.

Fué *elegido* en 21 de *marzo* de 1894. El Presidente es elegido por cuatro años. Asesinado el 25 de agosto de 1897.

COLORES NACIONALES

Blanco y azul.

BANDERA

Nueve bandas horizontales, alternando el blanco y el azul, empezando por el blanco arriba y abajo; cerca del asta un cuadro blanco con un sol amarillo que ocupa las cinco bandas superiores.



BANDERA NACIONAL.

Figs. 198 á 205.

Quien mucho mira los fines nunca hizo buen hecho.

VENEZUELA

Este país fué descubierto por Cristóbal Colón en su tercer viaje en 31 de julio de 1498. Sujeto al dominio español, intentó quebrantarlo, aunque sin fruto, en 1810, pero en julio de 1811 se declaró definitivamente independiente. Constitución del 21 de junio de 1893. Constituyen la República tres Poderes: Poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial. El Poder Ejecutivo lo ejerce el Presidente de la República con el voto del Consejo del Gobierno y en unión de los miembros del despacho. El poder Legislativo lo ejercen dos Cámaras: el Senado, compuesto de 27 miembros, elegidos por cuatro años, y la Cámara de diputados, que se compone de 68 miembros (1 por 35.000 habitantes), elegidos por cuatro años por sufragio directo de los Estados particulares.—*Superficie:* 104.390.000 hectáreas.—*Población:* 2.323.527 habitantes.—Libertad de cultos.



GEN. JOAQUÍN CRESPO.

PRESIDENTE

General Joaquín Crespo.

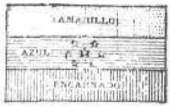
Fué elegido en 5 de marzo de 1894. El Presidente es elegido por cuatro años.

COLORES NACIONALES

Amarillo, azul y encarnado.

BANDERA

Tres bandas horizontales: amarillo, azul y encarnado; el azul con seis estrellas blancas en el centro, al rededor de otra estrella.



BANDERA NACIONAL.

REPÚBLICA MAYOR

En noviembre de 1896 se formó la hoy denominada República Mayor de Centro América, compuesta de las Repúblicas del Salvador, Honduras y Nicaragua, teniendo una sola entidad política para el ejercicio de su soberanía transeunte y fué reconocida por ese nombre en 1.º de enero de 1897.

La denominación de República Mayor de Centro América subsistirá hasta que las Repúblicas de Guatemala y Costa Rica acepten absolutamente el presente convenio; en este caso se llamará República de Centro América. Se gobierna cada una de por sí, y ningún Presidente es más que otro. Únicamente para las relaciones exteriores componen una *dieta*, teniendo una sola representación.

ESCUDO DE LA REPÚBLICA MAYOR DE CENTRO AMÉRICA

El escudo está formado por un triángulo perfecto, en cuya base hay una cadena de cinco volcanes, bañada por los dos mares; en la parte superior hay un foco de cielo que cubre los volcanes de la base, y en el espacio que queda en el centro va el gorro frigio rodeado de rayos. Al rededor lleva el escudo, en letras doradas, esta inscripción: *República Mayor de Centro América.*

COLORES DE LA BANDERA

La bandera está formada con tres fajas de iguales dimensiones; la superior y la inferior son de color azul; la faja colocada en el centro es blanca, y en ella va el escudo de la República.



Bandera de la República Mayor de Centro América.

REPRESENTANTES EN MADRID

DE LAS REPÚBLICAS CENTRO Y SUD AMERICANAS

BOLIVIA.—El cónsul D. Joaquín Herrero; reside en Vigo.

COLOMBIA.—D. Julio Betancourt, ministro plenipotenciario, Atocha, 155.

COSTA RICA.—Cónsul, D. Adolfo Bayo, Federico Madrazo, 9.

CHILE.—D. Luis Garrouste, cónsul, Alcalá, número 18.

ECUADOR.—Cónsul, D. Luis Moreno, Cervantes, 16; vicecónsul, D. Luis Moutón, Montera, 3.

GUATEMALA.—D. José Carrera y González, ministro plenipotenciario, Casado del Alisal, 5.

MÉXICO.—D. Francisco López Anguita, encargado del Consulado, Ave María, 12.

PARAGUAY.—D. Daniel Herrero, cónsul, Barquillo, 33.

PERÚ.—D. Mario Fernández de las Cuevas, Fernando el Santo, 9.

REPÚBLICA ARGENTINA.—D. Vicente G. Quesada, ministro plenipotenciario, Alcalá Galiano, 6.

REPÚBLICA DOMINICANA.—D. José Ladislao de Escoriaza, ministro plenipotenciario, Fortuny, 8, hotel.

REPÚBLICA MAYOR.—D. José Carrera y González, cónsul general en España, Casado del Alisal, 5.

URUGUAY.—D. Eduardo Herrera, cónsul, Recoletos, 6.

VENEZUELA.—Sin representante.

FIGS. 204 Á 206.

LA IGLESIA CATÓLICA ROMANA

El gobierno de la Iglesia es una monarquía moderadora, que participa tanto de aristocrática como de democrática. (BELLARMÍN.)

La Iglesia católica es la sociedad de los fieles, establecida por Jesucristo, esparcida sobre toda la tierra y sometida á la autoridad de los prelados, á la cabeza de los cuales está el Papa, maestro y jefe supremo.

Estos fieles (unos 200 millones) profesan la misma fe, participan de los mismos sacramentos y están sometidos á los mismos pastores.

El gobierno de la Iglesia comprende cuatro poderes: 1.º, el *Docente*; 2.º, el *Legislativo*; 3.º, el *Judicial*, y 4.º, el *Represivo*.

La jerarquía católica.

En la cumbre de la jerarquía católica, Su Santidad el Papa (ó Pontífice), vicario de Jesucristo. Bajo el dominio del Papa, cuya primacía soberana ejerce sobre todos los otros miembros del *cuerpo episcopal*, funcionan los otros poderes que le son subordinados, pero que participan con más ó menos extensión de su soberanía, y que forman los grados jerárquicos del episcopado.



Fig. 2.—CAMARERO SECRETARIO DE CAPA Y ESPADA.



Fig. 1. — S. S. LEÓN XIII. (De una instantánea tomada en 1896.)

Las jerarquías eclesiásticas pueden clasificarse en las siguientes: 1.ª, el Sacro Colegio, compuesto de 70 cardenales; 2.ª, los *patriarcas* (en número de 15), sobre todo en Oriente, que son jefes de las diversas Iglesias y tienen jurisdicción sobre los obispos de dichas Iglesias; 3.ª, los obispos *metropolitanos*, llamados arzobispos (en número de 191), que son jefes de provincias eclesiásticas, cuyos titulares son llamados *sufragáneos* (el número de éstos es de 765), y pueden ser juzgados por los arzobispos en ciertos casos de los llamados *mínimos*; 4.ª, los *delegados* apostólicos (en número de 8) que son prelados inspectores para las iglesias orientales; 5.ª y 6.ª, los 121 vicarios apostólicos y los 59 gobernadores apostólicos que dirigen en nombre del Papa los países de misiones con el título de una antigua Iglesia *in partibus in fidelium* (en país de infieles), titulos sin plaza en número de 479; los otros obispos *in partibus* son obispos auxiliares ó coadjutores, la mayor parte del tiempo no reconocidos por los gobiernos. Los abades (en número de 17) tienen báculo y mitra, pero gobiernan solamente un monasterio.



Fig. 3.—GUARDIA SUIZO.

El Soberano Pontífice.



Fig. 4.—BUSSOLANTI.

El Papa, vicario de Jesucristo, sucesor de San Pedro, cabeza visible y rector de toda la Iglesia, padre común de los pastores y de los fieles (*papa*, padre), gobierna toda la Iglesia, nombra á los cardenales, arzobispos y obispos, preside las asambleas universales ó Concilios, expide encíclicas y cartas apostólicas, es *infalible*; esto es, que en virtud de la asistencia divina que le fué prometida por Jesucristo, no puede equivocarse cuando enseña como doctor *lo que concierne á la fe y á las costumbres*.

El Papa es también obispo de Roma, reside en el Vaticano, inmenso palacio á la derecha de la colosal basílica de San Pedro. Desde la entrada de las tropas italianas en Roma (20 de septiembre de 1870) el Papa se considera como prisionero voluntario en dicho palacio, á donde los católicos de todo el orbe acuden á visitarle.

Las audiencias del Papa.—El solicitante hace transmitir su demanda por la embajada de su nación, y él contesta fijando la hora y día de la visita (no hay época fija).

Traje. — Eclesiásticos, sotana y manteo;



Fig. 6.—CORONEL DE LA GUARDIA NOBLE.

FIGS. 207 Á 211.

El vestido del criado dice quién es su señor.

laicos (aun los militares, á no ser que tengan permiso especial), traje negro, corbata blanca y sin guantes; las señoras, de negro con velo de encaje.

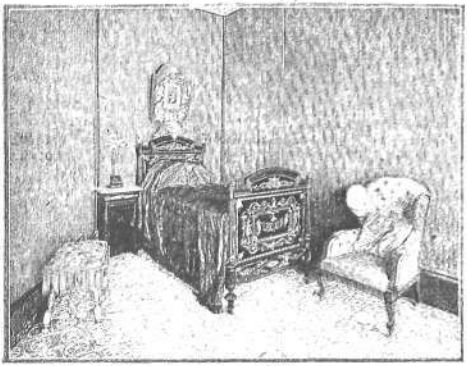


Fig. 6.—Dormitorio de León XIII (torre leonina).

Se sube por la escalera real (bajo la columnata de la plaza de San Pedro, donde se hallan de servicio los guardias suizos (fig. 3), con traje del siglo XV, de cuadros rojos, negros y amarillos). Una vez en lo alto de la escalera, se atraviesan siete salas antes de llegar á la cámara del Papa: 1.ª, la sala de los suizos; 2.ª, la de los *bussolanti* (figura 4), criados vestidos de terciopelo rojo; 3.ª, sala de los guardias pontificios; 4.ª, sala de los guardias palatinos; 5.ª, sala de los guardias nobles (fig. 5); 6.ª, antecámara de honor, y 7.ª, en fin, antecámara secreta (fig. 7), que precede inmediatamente á la cámara del Papa.

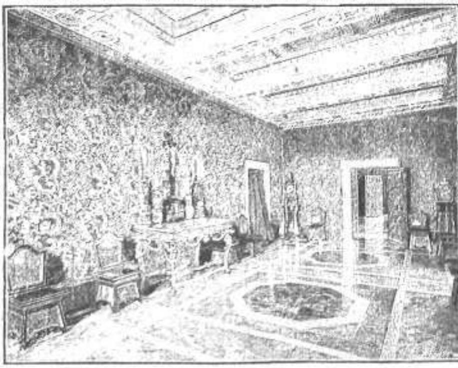


Fig. 7.—Antecámara secreta de los departamentos privados.

Ceremonial.—Al llegar á la presencia del Papa se hacen tres genuflexiones, se le besa el pie y se permanece arrodillado en tanto que habla (los príncipes disidentes y protestantes se hallan dispensados de tanto ceremonial).

El Papa viste sotana blanca de seda *moirée* en verano y de paño en invierno; faja de *moirée* con franja de oro; solideo blanco ó *clementina*, especie de gorro de terciopelo rojo ribeteado de armiño. Cuando pasea por los jardines del Vaticano lleva la cabeza cubierta con un capelo de fieltro rojo con bellotas de oro, y sobre los hombros un manteo de paño también rojo.

Presupuesto pontificio.—Cuando el Papa era dueño de sus Estados disponía de una lista civil para su gasto personal, el de los cardenales, cuerpo diplomático en el extranjero, guardias nobles, ceremoniales y sostenimiento del Vaticano que importaba unas 3.225.000 liras. El Gobierno italiano, por la ley de garantías, le aseguró una renta idéntica, que los Papas han rehusado. La ley italiana determina que los atrasos de esta renta prescriben al cabo de cinco años. Los recursos del Papa provienen actualmente del acaso, ó sea del que proporciona las congregaciones y las ofrendas de los fieles (llamado *dinero de San Pedro*).

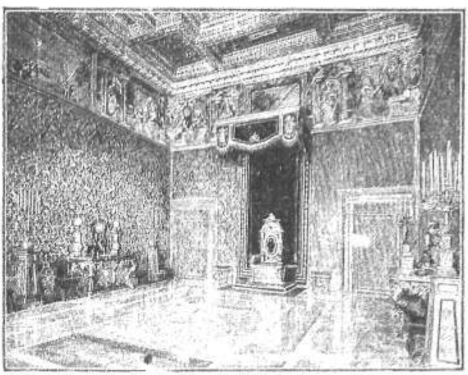


Fig. 8.—Sala del trono.

León XIII.—León XIII (Joaquín Pecci) nació en Carpineto, diócesis de Agnani, el 2 de marzo de 1810; ordenado sacerdote el 23 de diciembre de 1837; arzobispo de Damieta *in pártibus* el 17 de enero de 1843, y nuncio en Bruselas, obispo de Perusa, el 13 de enero de 1846; cardenal el 19 de diciembre de 1853, elegido Papa el 20 de febrero de 1878 y coronado el 3 de marzo del mismo año. Su número de orden como Pontífice es el 258 desde San Pedro.

Insignias del papado.—Estas son la tiara y las llaves. La tiara es una especie de montera alta de forma oval y rodeada de tres coronas, cuyo remate es un globo terráqueo,

Figs. 212 á 214.

y sobre éste la cruz; el Papa sólo tiene derecho á llevarla en las grandes ceremonias; sin embargo, hay otro alto dignatario de la Iglesia que corona sus armas con la tiara; éste es el patriarca de Lisboa, que tiene ese derecho por concesión pontificia y en razón al inmenso territorio sobre el que en otro tiempo tuvo su jurisdicción; no obstante, en su sello no figuran las llaves, que representan el poder supremo de atar y desatar en la tierra.

Cómo se eligen los Papas.

Los cardenales, reunidos en *Cónclave*, eligen á uno de ellos como sucesor del Pontífice difunto.

Cónclave.—En cuanto la muerte del Papa se declara oficialmente se avisa á los cardenales ausentes; transcurridos los nueve días se celebran los funerales del Papa difunto y se da principio al Cónclave en una de las galerías del Vaticano; se tapian todas las salidas y los alimentos se sirven por medio de tornos. El cardenal que reune las dos terceras partes de votos es el elegido. Los futuros Cónclaves han sido reglamentados con precisión en 1871 por Pío IX; toda intervención del poder secular está excluída; los cardenales están dispensados de observar las disposiciones exteriores correspondientes al tiempo, lugar, clausura, etc., en el caso de que los impedimentos surgieran de hecho, bien por Italia ó por cualquiera otra potencia.

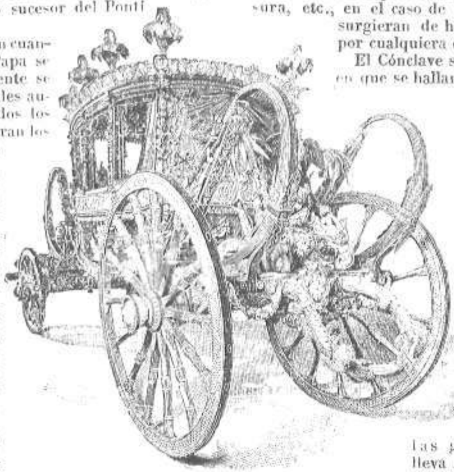


Fig. 9.—Antiguamente: Una de las carrozas de gala del Vaticano.

El Cónclave se abre en el momento en que se hallan reunidos la mitad más uno de los cardenales. En el momento que el Papa elegido manifiesta su conformidad y acepta, el decano le reviste el roquete, le coloca en el trono y, entregándole el anillo del pescador, le pregunta qué nombre va á adoptar; después el primero de los cardenales diáconos abre una ventana y anuncia al pueblo en alta voz el resultado de la elección. Este día, y siempre que el Papa aparece en las grandes solemnidades, lleva la *falda*, sotana de *satín* blanco muy larga, la muceta, el palio, banda de tela blanca y la tiara ó mitra, y le llevan sentado en la *silla gestatoria*.

Los grandes dignatarios.

La casa del Papa y cargos palatinos.—Los siguientes cargos son desempeñados por los que viven al rededor del Papa: 1.º, el Cardenal secretario de Estado ejerce dos funciones: *a*) Ministro de Estado, recibe á los embajadores, trata con los nuncios y asiste á las comidas diplomáticas en nombre y representación del Papa. *b*) Administrador de los bienes de la Santa Sede; titular, *Cardenal Rampolla* (sueldo, 30.000 liras): 2.º, el secretario de breves, que vigila la expedición de documentos apostólicos, *Cardenal Ruggiero* (sueldo, 30.000 liras); 3.º, el secretario de *memoriales* (cartas expedidas para enviar la bendición apostólica), *Cardenal N...*; 4.º, el secretario de breves á los príncipes, *monseñor Volpini* (sueldo, 330 liras por mes); 5.º, el secretario de las letras latinas, *monseñor Tarozzi* (330 liras por mes): 6.º, el auditor ó secretario de S. S., *monseñor Guidi*, arzobispo de Nicea; 7.º, el mayordomo de S. S., guardia del Papa, refrendador de los nombramientos del personal de la Corte romana, *monseñor de la Volpe* (sueldo, 12.800 liras anuales); 8.º, primer ayuda de cámara ó gran chambelán, guardasello, tiene en su poder el anillo del Pescador, representando á San Pedro, *monseñor de Acevedo* (sueldo, 8.000 liras al año); 9.º, el *sacristán monseñor Pifferi*, obispo de Perfireona; 10, el limosnero de S. S., *monseñor Cassetta*, arzobispo de Nicomedia; 11, el maestre del Sacro Palacio, *padre Pierotti*, dominico; 12, el jefe de archivos, *cardenal N...*; 13, el sustituto del secretario de Estado, *monseñor Rinaldini*; 14, el sustituto de memoriales, *monseñor Accoramboni*.



Fig. 10.—Hoy día: Litera de León XIII.

Los Cardenales y el Sacro Colegio.—Forman el Consejo del Papa en número de setenta; remuneración, 25.000 liras, sobre poco más ó menos. Edad requerida, treinta años generalmente; nombramiento á voluntad del Papa, por medio de una *esquela* de la secretaría de Estado. El favorecido recibe la birreta en *consistorio secreto*, es decir, en una reunión que tiene lugar en el Vaticano; más tarde, en *consistorio público*, recibirá el capelo, y después, en un segundo consistorio secreto, el Papa le *cerrará y abrirá la boca*, dán-

No se acuerda el cura de cuando fué sacristán.


Pregate molto il Signore per me
Leo PP XIII

FIG. 11.—FACSÍMILE DE LA FIRMA DE LA PRIMER CARTA ESCRITA POR LEÓN XIII DESPUÉS DE SU ELEVACIÓN AL PONTIFICADO.



dole así plenos poderes para hablar en las congregaciones y emitir su pensamiento para el mayor bien de la Iglesia; le entregará también el anillo (un zafiro). Su denominación ó título es dado á conocer al orbe católico; todo cardenal puede ser Papa. Si el cardenal no es italiano, el Pontífice le remite el birrete con un guardia noble y un ablegado, y el jefe del Estado es el que coloca sobre la cabeza del nuevo cardenal la birreta cardenalicia. El guardia noble recibe de la Corte pontificia, en estas circunstancias, unas 10.000 liras, y el ablegado 6.000. Algunas veces, cuando el Papa quiere nombrar algún nuevo cardenal que el gobierno respectivo no aprueba, le nombra *in pello*, esto es, sin declarar el nombre del elegido.


CARDENAL PAROCCHI.


CARDENAL RAMPOLLA.


CARDENAL TASCHEREAU.

Tres clases de Cardenales. — Los cardenales se distinguen en tres clases: cardenales obispos, cardenales presbíteros y cardenales diáconos: éstas no proceden de la clase de *orden* que han recibido, sino del título ó de la Iglesia á que están ligados. Un cardenal diácono puede ser obispo, y lo es casi siempre.


CARDENAL OREGLIA.


CARDENAL GALEATI.


CARDENAL CASCAJARES.

Dignatarios del Sacro Colegio.—Tres: *a*) El cardenal *decano*, que es el más antiguo de los cardenales obispos y el encargado de consagrar al nuevo Pontífice. *b*) El cardenal *vicario* gobierna la diócesis de Roma en nombre del Papa. *c*) El cardenal *camarlengo* anuncia la muerte del Pontífice, golpeando su cabeza tres veces con un martillito de plata y diciendo: «¡Verdaderamente que el Papa ha muerto!» Y es el encargado del gobierno durante la interinidad.


CARDENAL RICHARD.


CARDENAL GIBBONS.


CARD. LEDOCHOWSKI.

Trajes de los Cardenales.—Dos: *a*) De ceremonia: sotana roja, roquete y muceta roja. *b*) De calle: sotana ribeteada de rojo y una pequeña esclavina ó pelerina con mangas perdidas y sombrero negro. Durante el Adviento y la Cuaresma, sotana violeta. Los cardenales del clero secular llevan hábitos análogos por su color á los de su orden, blanco, azul ó marrón. El gran sombrero rojo (capelo) sólo se usa en las grandes ceremonias, y se suspende sobre la tumba de los cardenales. La casa de un cardenal romano la forman: un mayordomo, auditores y secretarios. Los cardenales no pueden salir más que en coche de dos caballos.

Orden que se sigue en la denominación de los cardenales.—La primera categoría de los cardenales la componen los que han sido promovidos para ayudar al Papa en la administración de la Iglesia, y con este motivo deben residir en Roma. Á esta categoría corresponden los antiguos nuncios de las cuatro nunciaturas de primera clase: Madrid, París, Viena y Lisboa; siguen á éstos los secretarios de las congregaciones y algunos grandes prelados del Vaticano, y finalmente los religiosos.


CARDENAL LANGENIEUX.


CARDENAL SANCHA.


CARDENAL DE HERRERA.

FIGS. 217 Á 228.

Cuando Dios no quiere, Santos no pueden.

Segunda categoría: cardenales propuestos por los gobiernos.

Tercera categoría: cardenales italianos que ocupan en Italia una silla episcopal.

Los Príncipes de la Iglesia.

Cardenales Obispos: N... *Gran Penitenciario, Obispo de Ostia.*—OREGLIA di S. Stéfano, *Camarlengo, Decano, Obispo de Porto* 1873, nació en Bene Vagiena (Piamonte) 1828.—PAROCCHI, *Cardenal Vicario, Obispo de Albano* 1877, Mantua (Lombardía) 1833.—N..., *Pro-Datario, Obispo de Palestina.*—VANNUTELLI Serafín, *Prefecto del Indice, Obispo de Frascati* 1887, Genazzaro (Estados Romanos) 1834. — MOCENNI, *Obispo de Sabina* 1893, Montefiascon 1825.

Cardenales Presbíteros: N.... *primer Cardenal Presbítero.*—LEDOCHOWSKI, *Prefecto de la Propaganda* 1875, Gorki (Polonia) 1822.—DI CANOSSA, *Obispo de Verona* 1877, Verona (Lombardía) 1809.—FERREIRA dos S. Silva, *Obispo de Oporto* 1879, Oporto (Portugal) 1829.—NETO, *Patriarca de Lisboa* 1884, Legis (Portugal) 1841.—N.... *Arzobispo de Nápoles.* — CELESIA, *Arzobispo de Palermo* 1884, Palermo (Dos Sicilias) 1814. — MONESCILLO Y VISO, *Arzobispo de Toledo* 1884, Corral de Calatrava (España) 1811.—CAPECELATRO, *Arzobispo de Capua* 1885, Marsella (Francia) 1824.—MORÁN, *Arzobispo de Sidney* 1885, Leighlinbridge (Irlanda) 1830.—TASCHEREAU, *Arzobispo de Quebec* 1886, Santa María (Canadá) 1820. — LANGENIEUX, *Arzobispo de Reims* 1886, Villafranca (Francia) 1824.—GIBBONS, *Arzobispo de Baltimore* 1886, Baltimore (Estados Unidos) 1834.—ALOISI-MASELLA, *Prefecto de Ritos* 1887, Pontecorvo (Estados Romanos) 1826.—N..., *Arzobispo de Benevento.*—RAMPOLLA, *Secretario de Estado* 1887, Polizzi (Dos Sicilias) 1843. —BAUSA, *Arzobispo de Florencia* 1887, Florencia (Toscana) 1828.—RICHARD, *Arzobispo de París* 1889, Nantes (Francia) 1818. —GOOSSENS, *Arzobispo de Malinas* 1880, Perck (Bélgica) 1827. — SCHŒNBORN, *Arzobispo de Praga* 1880, Praga (Austria) 1844.—VANNUTELLI Vicente, *Prefecto de la Congr. de la Propaganda* 1890, Genazzaro (Estados Romanos) 1836.—GALEATI, *Arzobispo de Rávena* 1890, Imola (Estados Romanos) 1822.—GRUSCHA, *Arzobispo de Viena* 1891, Viena (Austria) 1820.—GUARINO, *Arzobispo de Mesina* 1893, Montedoro (Nápoles) 1827.—DI PIETRO, *Prefecto de Concilios* 1893, Vivaro (Estados Romanos) 1828.—N..., *Arzobispo de Sevilla.* —KREMENTZ, *Arzobispo de Colonia* 1893, Coblenza (Prusia) 1819.—N..., *Prefecto de Indulgencias.*—LOGUE, *Arzobispo de Armagh* 1893, Rafoe (Irlanda) 1840.—VASZARY, *Arzobispo de Estrigonia* 1893, Kerszlhel (Hungría) 1832.—VAUGHAN, *Arzobispo de Westminster* 1893, Glocéster (Inglaterra) 1832.—KOPP, *Obispo de Breslau* 1893, Duderstadt (Prusia) 1837.—LECOT, *Arzobispo de Burdeos* 1893, Montscout (Francia) 1831.—SCHLAUCH, *Obispo de Grosswardein* 1893, Uj-Arad (Hungría) 1824.—SARTO, *Patriarca de Venecia* 1893, Riese (Lombardía) 1835.—SANCHA Y HERVÁS, *Arzobispo de Valencia* 1894, Quintana del Pidio (España) 1838.—SVAMPA, *Arzobispo de Bolonia* 1894, Montegranaro (Estados Romanos) 1851.—FERRARI, *Arzobispo de Milán* 1894, Pratopiano (Parma) 1850.—SEMBRATOWICZ, *Arzobispo de Lemberg* 1895, Austria 1836. — SATOLLI 1895, Italia 1839.—CASCAJARES Y AZARA, *Arzobispo de Valladolid* 1895, España 1834.—GOSSI 1895, Italia 1834.—CASAÑAS Y PAGÉS, *Obispo de Urgel* 1895, España 1834.—MANARA, *Obispo de Ancona* 1895, Italia 1829.—BOYER, *Arzobispo de Bourges* 1896, Paray-le-Monial (Francia) 1829. —PERRAUD, *Obispo de Autun* 1896, Lyón (Francia), 1828.—HALLER, *Arzobispo de Salzburgo* 1896, Austria 1825.— JACOBINI, *Nuncio en Lisboa* 1896, Roma 1837.—AGLIARDI, *Nuncio en Viena* 1896, Cologno al Serio (Italia) 1832.—FERRATA, Gradoli (Italia) 1847.—CRETONI, Soriano (Italia) 1833.—DE HERRERA, *Arzobispo de Santiago*, Salamanca (España).—SOURRIEN, *Arzobispo de Rouen*, Toulouse (Francia), 1825.—COUILLÉ, *Arzobispo de Lyón*, París 1829. — LABOURÉ, *Arzobispo de Rennes*, Arras (Francia) 1841.



CARDENAL PITRA. + 1892.

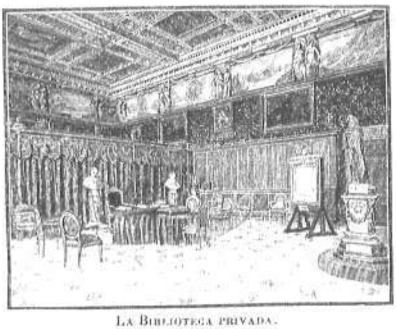


CARDENAL LA VALETTA. + 1896.



CARDENAL ZIGLIARA. + 1893.

Cardenales Diáconos: MERTEL, *primer Cardenal Diácono, Vice-Canciller* 1858, Allumière (Estados Romanos) 1806. —VERGA, *Prefecto de Obispos y Regulares* 1884, Bassano (Estados Romanos) 1832.—MAZZELLA, *Prefecto de Estudios* 1886, Virulano (Dos Sicilias) 1833. —MACCHI, *Administrador de la Abadía de Subiaco* 1889, Viterbo (Estados Romanos) 1832. — STEINHUBER 1895, Utlau (Baviera) 1825.—SEGNA 1898, Poggio Ginolfo (Estados Romanos) 1836.



LA BIBLIOTECA PRIVADA.

Cuerpo diplomático acreditado cerca de la Santa Sede: Austria-Hungría, Conde de SALANDRA.—Baviera, Barón de CETTO.—Bélgica, DE MELSBROECK.—Bolivia, FAUSTI. — Brasil, DUARTE-BADARO. — Colombia, General VÉLEZ. —

FIGS. 229 Á 232.

Un lobo á otro no muerde.

Ecuador, LARREA.—España, MERRY DEL VAL.—Francia, POUBELLE.—Guatemala, GUZMÁN-BLANCO.—Haití, DELORME.—Mónaco, DE WAGNER.—Perú, DE GOYENECHE.—Portugal, DE CARVALHO-MARTINS.—Prusia, DE BULOW.—Rusia, ISWOLSKI.—Santo Domingo, Barón de FARENSBOELS.

Congregaciones romanas para las que son propuestos los Cardenales.—La *Inquisición*, para salvaguardia de la fe.—La *Consistorial*, para preparar los consistorios y reuniones cardenalicias.—La *Congregación de Obispos y Regulares*.—La *Congregación del Concilio*, para velar sobre los decretos del Concilio de Trento.— La *Congregación de la Propaganda*, para la propagación de la fe.—La *Congregación de Ritos orientales*.—La *Congregación del Indice*, que condena los libros contrarios á la fe y á las buenas costumbres.—La *Congregación de Ritos*, para la liturgia y las canonizaciones.—La *Congregación de Indulgencias y Reliquias*.—La *Congregación de Estudios*.—La *Congregación de Negocios eclesiásticos extraordinarios*.—La *Penitenciaría*, para dispensas de matrimonio y otras del *fuero interno*.—La *Cancillería apostólica*, para expedir las *bulas* y cartas pontificales solemnes.—La *Dataría apostólica*, para conferir las licencias de *fuero externo*.—La *Cámara apostólica*, que administra los bienes de la Santa Sede.

La gestión de los asuntos eclesiásticos.

LOS RESCRIPTOS PONTIFICIOS. — Letras apostólicas por las cuales ordena el Pontífice que se resuelva en favor de los demandantes de una gracia. Los rescriptos son calificados de *bulas* y de *breves*, según la forma y estilo en que son redactados. (V. André, *Droit canonique*.)

Las *bulas* se escriben en pergamino tosco, sin pulir, en caracteres góticos, llevando un sello de plomo con las efigies de San Pedro y San Pablo; el sello pendiente de la bula por medio de un hilo rojo.

Los asuntos expedidos por las bulas son todos aquellos que han sido tratados en consistorios ó asambleas presididas por el Papa, tales como las concesiones de iglesias catedrales, metropolitanas y abadías, traslación de obispos y ciertas dispensas.

Los *breves* están escritos en una hoja de pergamino blanco satinado, con caracteres ordinarios, claros, llevando como sello estampado en rojo el anillo del Pescador.

Asuntos despachados por medio de breves: Dispensas de edad para la promoción á las órdenes; poderes para conceder indulgencias á las capillas, cruces y medallas; *indultos* ó permisos y licencias para concesión de oratorios privados y poder celebrar misa en ellos, exponer el Santísimo y administrar la comunión.

La expedición de bulas, como de breves, no es gratuita; hay que abonar cierta suma, que varía según la importancia de la gracia concedida. Existe tarifa especial.

Dispensas de matrimonios y divorcios (Congregación del Concilio).—Principios: El matrimonio *consumado* es indisoluble. No hay poder que pueda deshacer los lazos así contraídos. Ciertos impedimentos anteriores al matrimonio hacen que el matrimonio no sea válido, y el Papa puede entonces deshacer la pretendida unión no consumada.

La anulación del matrimonio y la intervención de la Congregación del Concilio es gratuita, pero los gastos de abogados, empleados, impresos, etcétera, ascienden á unas 1.500 á 1.800 pesetas.

Condecoraciones pontificias. — Tres: Orden de San Silvestre, de San Gregorio el Grande y de Pío IX. La primera es la antigua orden de la Espuela de oro, reconstituída por Gregorio XVI; comprende dos clases: caballeros y comendadores. Cinta de rayas rojas y negras ó collar; cruz de ocho puntas, llevando en la parte inferior una espuela de oro y en un lado el retrato de San Silvestre. El número de condecorados es ilimitado.

Orden de San Gregorio, dividida en cuatro clases: 1.ª, grandes cruces; 2.ª, grandes cruces de segunda clase, comendadores y caballeros. Cinta roja con cordoncillo amarillo, pendiente del cuello ó del ojal. Cruz de ocho puntas en esmalte rojo; en el centro, sobre un círculo de esmalte azul, la imagen de San Gregorio, en oro.

Orden de Pío IX, dividida en dos clases de caballeros. Cinta azul con los bordes rojos; cruz de ocho puntas con rayas; en el centro, de esmalte blanco, las palabras Pío IX.

Cómo se obtienen las condecoraciones.—Un individuo que haya prestado señalados servicios á la Iglesia puede ser condecorado de *motu proprio*, sin solicitación alguna por su parte. En la mayor parte de los casos hay que elevar una instancia; el diocesano es el encargado de tramitarla de oficio dirigiéndola á la *secretaría de breves*, la que la mayor parte de las veces pide informes á la Nunciatura correspondiente. Después emite el suyo en audiencia con el Papa. La orden de Pío IX es la más solicitada; luego la de San Gregorio, y, finalmente, la de San Silvestre.

Derechos á pagar. — Tasa única: Por el título de caballero de una de las tres órdenes, 1.125 pesetas; de comendador, 2.350. Las órdenes pontificias son reconocidas por las cancillerías de todos los Estados.

El nuevo condecorado debe hacer ratificar por la cancillería de su país el breve de la condecoración, y pagar un nuevo derecho para poder usar las insignias.

Títulos pontificios de nobleza.—Despachados por la secretaría de breves (tres títulos: marqués, conde y barón), con las mismas tramitaciones que se siguen en todos los Estados y los mismos privilegios, limitados á poder ostentar en las tarjetas de visita el título con la corona y escudo correspondientes.

Los tres títulos pagan la misma tasa, que sólo se diferencia en si los títulos han de ser sólo personales ó hereditarios: 2.906 pesetas en el primer caso; 8.125 en el segundo. Los poseedores de estos títulos, para poder servirse de ellos en actos públicos, han de estar refrendados por las cancillerías respectivas y autorizados por los tribunales para poder agregar el título al nombre y apellido; faltos de estas formalidades, los actos ejecutados con tales títulos pueden ser declarados nulos.

En el procedimiento indicado para obtener una condecoración ó título pontificio conviene expresar los servicios prestados á la Iglesia y dones hechos al dinero de San Pedro.

PRELADOS ROMANOS.—Eclesiásticos que gozan de ciertos honores, y principalmente el poder llevar hábitos color violeta. Tres grandes categorías: pronotarios apostólicos, prelados de S. S. y camareros. Los camareros de capa y espada (fig. 2) son laicos y llevan traje de la época de Enrique II. (Derechos de prelacía: unos 300 francos.)

PEQUEÑO VOCABULARIO ABREVIATIVO

Y CIFRADO DE CORRESPONDENCIA ECONÓMICA Y SECRETA

Hemos compuesto este vocabulario para facilitar la correspondencia económica ó secreta. En los países en que no se permiten los telegramas cifrados se podrán usar palabras convencionales, colocadas frente á las cifras, seguidas de su significado. Es de uso muy sencillo. Por ejemplo: El señor X..., en Madrid, teniendo que corresponder con la señora X..., en París, le telegrafía 62 ó la palabra *Entregado*. La señora X... busca en el vocabulario de nuestro ALMANAQUE el significado del número 62 ó de la palabra *Entregado*, y se entera de que su esposo le participa que «recibirá por correo una comunicación importante en la lista de correos», sin que nadie pueda ver en ese telegrama sino una orden comercial. *Hemos dejado algunos renglones en blanco para que nuestros lectores puedan escribir frases convenidas entre sí frente á la cifra ó á la palabra igualmente convenida, cuya clave será exclusiva para ellos.*

Palabras ó cifras que se pueden telegrafiar y frases correspondientes.

Primavera. 1. Llegado felizmente. Estoy bueno. Estaré unos días sin escribir, no se inquiete. Recuerdos.
Verano.... 2. Vuelva inmediatamente. Su presencia es de todo punto indispensable.
Otoño.... 3. Estoy enfermo y no sé cuándo podré ponerme en camino.
Invierno... 4. Le he escrito y no he recibido contestación. ¿En qué estado está el asunto?
Joven..... 5. Tome informes.
Viejo..... 6. Todo marcha mal. Estoy muy fastidiado. Escríbame.
Sol....... 7. Los niños (ó el niño) y yo estamos buenos. Todo el mundo goza de buena salud en casa. Esperamos carta con impaciencia. Recuerdos de todos.
Asamblea.. 8. Salgo *(indicar el día ó la fecha)* (Ej.: *8 — 10* = Salgo el 10).
Pesca..... 9. Me embarco hoy á... *(hora)* en *(indicar el nombre del barco)*.
Consumo... 10. Salgo en el tren número *(indicar el número)*. Consulte la *Guía de Ferrocarriles* para saber la hora de llegada del tren.
Beneficio... 11. Estaré... *(indicar el sitio, la fecha y la hora)*.
Audiencia.. 12. Creo conveniente retrasar mi marcha hasta *(indicar la fecha)*.
Gracias.... 13. Las pesquisas no han dado resultado.
Dote...... 14. Fije la fecha de mi regreso.
Pagado.... 15. Regreso hoy á... *(indicar la hora)*.
Kilog..... 16. Espéreme á... *(indicar la hora)*.
Quilates... 17. Prepare todo para mi regreso. Llego el... *(indicar la fecha)*.
Metros.... 18. Venga á buscarme á la estación á... *(indicar la hora)*.
Ceremonia. 19. Mañana.
Fiesta..... 20. Tarde.
Alcoholes... 21. Antes de comer.
Café...... 22. Después de comer.
Febrero.... 23. Me detendré en... *(indicar el lugar)* el... *(indicar la fecha)* é iré á visitarle.
Marzo..... 24. Recibirá instrucciones detalladas por correo.
Abril..... 25. Estaré en la estación de su ciudad el... *(indicar la fecha)* á... *(indicar la hora)*.
Mejoría.... 26. Haga el favor de prepararme un cuarto en... *(indicar la fonda)*.
Grados.... 27. Salga inmediatamente, no está usted seguro.
Mayo..... 28. Venga á verme al hotel de... *(indicar el hotel)* á... *(indicar la hora)*.
Oro...... 29. Tenga usted cuidado. Mucha precaución y cautela.
Plata..... 30. En mala posición.
Bronce.... 31. En buena posición.
Factura... 32. Pasaré por su casa el... *(indicar la hora)*.
Junio..... 33. Escríbame sin falta á... *(indicar el lugar)* el... *(indicar la fecha)*.
Hecho..... 34. Le he escrito a la lista de correos en... *(indicar el lugar)*.
Colorado... 35. Prosiga usted.
Nacido.... 36. He expedido el bulto pedido á... *(indicar el lugar)*.
Julio..... 37. Tenga un coche dispuesto para... *(indicar la hora y el sitio)*.
Agosto.... 38. Prepare la comida para... *(indicar la hora)* para... *(indicar con una segunda cifra el número de personas)*.
Septiembre. 39. Sobre la pista. Buena suerte.
Octubre... 40. Escríbame inmediatamente á la lista de correos en... *(indicar el lugar)*.
Aceptado... 41. Mande informes telegráficamente.
Ganado.... 42. Obtenga una reducción.
Perdido... 43. Conteste hoy mismo a mi carta del... *(indicar la fecha)*.
Baja..... 44. Envíeme aquí por *chéque*, lista de correos, una cantidad de pesetas... *(indicar la suma)*.
Alza...... 45. Envíeme aquí por letra, lista de correos, una cantidad de pesetas... *(indicar la suma)*.
Plazo..... 46. Envíeme aquí, telegráficamente, la cantidad de pesetas... *(indicar la suma)*.
Ofrecen.... 47. Le envío hoy pesetas... *(indicar la suma)*.
Calle..... 48. Le ruego me envíe mis cartas á la lista de correos de... *(indicar el lugar)*.
Muelle.... 49. Hace varios días que no lo han visto, se cree haya huído. Las oficinas van á cerrarse. Mándeme inmediatamente sus instrucciones.
Medida.... 50. Haga antes del *(indicar la fecha)* los encargos que le tengo hecho.
Fuego..... 51. Está muy grave.
Paño..... 52. Murió ayer.
Ausente... 53. Murió la noche anterior.
Elegido... 54. Ha muerto esta mañana.
Fallado... 55. Han encontrado hoy muerto á... *(indicar el nombre)*.
Descanso... 56. *(Indicar el nombre)* se ha suicidado.
Mayoría... 57. ¿Debo ir? ¿Qué tengo que decir? Aconséjeme.
Minoría... 58. Parto feliz. La madre y el niño están bien. Recuerdos.
Total..... 59. Debo aguardarle el... *(indicar la fecha)*.
Serie...... 60. Envíeme sus órdenes el...
Dividendo.. 61. Venga inmediatamente á... *(indicar el sitio)*.
Entregado.. 62. Recibirá por correo una comunicación importante en la lista de correos.
Peso...... 63. Le espero en casa esta noche á... *(indicar la hora)*.
Precio..... 64. Venga á comer esta noche á... *(indicar la hora)*.
Cobre..... 65. Iré á comer esta noche á su casa sin cumplidos... *(indicar la hora)*.
Zinc...... 66. Anuncie mi visita. Iré mañana á... *(indicar la hora)*.
Baile..... 67. Iré á verle esta noche á su casa á... *(indicar la hora)*.
Longitud... 68. Le encontraré en paseo á... *(indicar la hora)*.

Palabras ó cifras.—Redacción de frases para tener uno mismo la clave de su correspondencia.

....

....

....

....

LA FIEBRE DEL ORO EN EL TRANSWAAL

(V. Mapa, pág. 264.)

¿Por qué esa pequeña y oscura república, situada en el extremo de los desiertos del África del Sur, ha llamado la atención de todo el mundo de una manera tan súbita?

Sencillamente porque ese país, casi desconocido hasta hace poco, parece encerrar una inmensa *masa de mineral de oro*, porque las *pasiones excitadas* por la palabra mágica, el ORO, se han desencadenado sobre el Transwaal, porque la fiebre de las fortunas rápidas, prodigiosas, inesperadas, ha producido ese gran movimiento de especulación, esa movilización estupenda de capitales, la más colosal de las que se han conocido en el transcurso de este siglo.

El descubrimiento del oro.

Del hecho sencillo de un pobre labrador boer, que labrando su campo, hace diez años, tocó con su arado un filón de oro, ha nacido esta agitación asombrosa.

Los trabajadores acudieron en seguida, los *capitalistas se fueron detrás y comenzó la danza de los millones.*

La ciudad de Johannesburgo, que cuenta hoy con una población de cerca de 100.000 habitantes, se levantó como por encanto; las exploraciones multiplicáronse, y á medida que los ingenieros (informes del doctor Schmeisser, delegado del Gobierno alemán, y del célebre ingeniero americano Hamilton Smith) afirmaban con más ahinco que existía una gran continuidad y extensión de capas mineralizadas, el apasionamiento del público se despertaba, las bolsas europeas acalenturábanse, y hoy día, después de las terribles sacudidas que los excesos de una especulación desordenada han hecho experimentar al mercado de las minas de oro del Transwaal, nadie se atreve á dudar que tienen un porvenir más que *brillante*. *Una sola* cifra bastará para probarlo: se han sacado desde 1887 1.000 *millones* de oro del *cantón* del Witwatersrands, y los cálculos más modestos hacen ascender entre 20 y 25.000 millones la cantidad total de metal precioso que contiene ese solo distrito.

Historia. — El Transwaal ó República Sudafricana (véase pág. 264), situada entre los ríos Vaal y Limpopo, tiene una superficie próximamente igual á la de la *Península Ibérica*. Su población consta de 150.000 boers próximamente, de 60 á 80.000 extranjeros y unos 700.000 indígenas, hoy día completamente sometidos.

Los boers, descendientes de los antiguos colonos holandeses del Cabo, se establecieron en el país después de haber rechazado á los zulús. En 1880 vencieron á los ingleses que habían tratado de someterlos, y el convenio de Londres de 1884 *reconoció solemnemente su independencia.*

Vigorosos, de estatura alta, llevando la barba rubia corrida, no les place la estancia en las grandes ciudades. Cazadores de primera, acostumbrados á vivir en libertad, sólo gustan de tres cosas: su Biblia, su *rifle* y la *independencia de su país*. Recientemente, al comenzar el año de 1896, tuvieron que rechazar la *invasión de los filibusteros ingleses* de la Chartered C.º, que bajo el mando del doctor Jameson y con la complicidad de Cecil Rhodes, primer ministro del Cabo, se proponían colocar al Transwaal bajo el dominio británico. Sabido es que esa tentativa arriesgada ha fracasado completamente. Jameson, derrotado en Krügersdorp, debió su salvación á la generosidad de sus adversarios; los cómplices que tenía entre la población extranjera de Johannesburgo, cogidos, juzgados y condenados por el Tribunal Supremo de Pretoria, han sido indultados por el Gobierno del Transwaal. Cecil Rhodes, por último, tuvo que abandonar precipitadamente el Cabo, después de haber presentado la dimisión de primer ministro, y se puede decir que el aborto de la conjura, al mismo *tiempo que revelaba á los ojos del mundo* el vigor de la República boer y las nobles cualidades de los hombres de Estado que la dirigen, *siendo causa* además que el emperador de Alemania se declarara abiertamente en favor del presidente Krüger, ha sido un golpe fatal para el prestigio de Inglaterra en el Sur de África y ha consolidado de este modo la seguridad futura del Transwaal.

La constitución del Transwaal es republicana: tienen un presidente, elegido por 5 años (presidente Krüger), un vicepresidente (general Joubert), *un Consejo ejecutivo, una Cámara alta* (1.ª *Volksraad*) y una Cámara baja (2.ª *Volksraad*).

La capital de la República es Pretoria, pero la ciudad principal es Johannesburgo, centro de las explotaciones auríferas.

En Pretoria es donde vive el presidente Krüger, en una casa sin pretensiones, donde lleva una existencia tranquila, rodeado de toda su familia. Ningún signo podría hacer notar la casa presidencial, si no fuera la *presencia de un centinela en la* puerta.

Los campos de oro.

El principal *campo de oro* (*gold field*) del Transwaal es el Witwatesrand, en las cercanías de Johannesburgo; se presenta *allí* el *mineral* bajo forma de capas uniformes, de una potencia prodigiosa y cuya *existencia* se ha *comprobado en una* extensión de más de 80 kilómetros. Al lado del Rand hay que mencionar además los *golds fields* de Klerksdorp, de Heidelberg, de Lydenburgo, de De Kaap y Barberton, de Malmani, del Waterberg y del Zoutpansberg, que apenas si se han tocado hasta ahora.

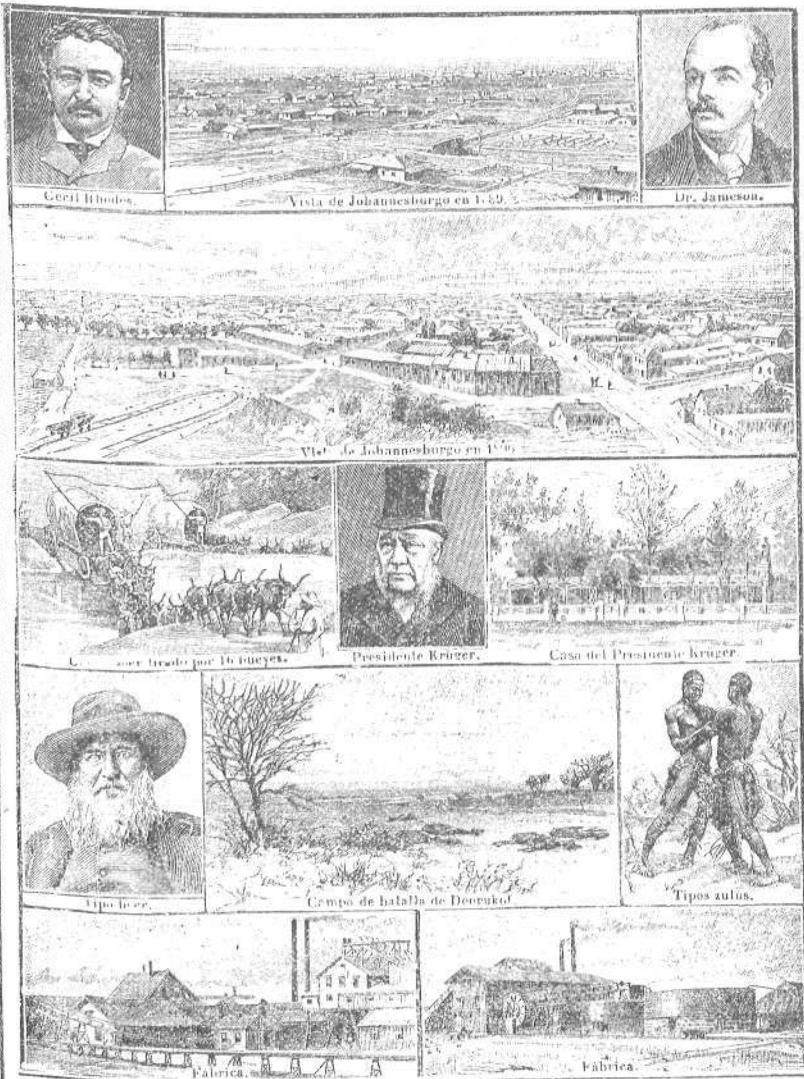
La explotación del oro. — Una mina de oro, en el Transwaal, se explota *industrialmente*, como se explota en Europa una mina de hulla, según un método fijo, basado en los principios científicos. El mineral extraído de las galerías es *sometido á la acción* de mazos, de 435 kilogramos de peso y que dan 100 golpes por minuto, que lo trituran ó muelen en morteros en que corre un chorro de agua. La masa fangosa ó *pulpa* que se escapa de la prensa (*mill*) se extiende por placas cubiertas de mercurio (*placas de amalgamación*): ese mercurio detiene el oro libre, y la amalgama que resulta, calentada en crisoles, da salida al metal precioso. Es la primera parte del

No es oro todo lo que reluce.

tratamiento. La segunda (*cianuración*) tiene por objeto el extraer, por medio del cianuro potásico, el oro combinado de las piritas que se hallan todavía en los residuos (*tailings*) después de la amalgamación.

2.º Del empleo de los métodos científicos, que recuperan sin grandes gastos la totalidad casi completa del oro contenido.

3.º La poca carestía de la mano de obra y del carbón, que se halla en el lugar mismo en tal



Cecil Rhodes. — Vista de Johannesburgo en 1889. — Dr. Jameson. — Vista de Johannesburgo en 1896. — Carro boer tirado por 16 bueyes. — Presidente Krüger. — Casa del Presidente Krüger. — Tipo boer. — Campo de batalla de Doornkop. — Tipos zulús. — Fábrica. — Fábrica.

Figs. 233 á 244.

La cantidad de oro que contiene una tonelada de mineral rara vez supera á 20 gramos; los beneficios provienen:

1.º De la cantidad de mineral, que permite operar el tratamiento en muy grande escala.

abundancia, que el Transwaal podría rivalizar con Inglaterra misma; la tonelada en la mina sale á poco más de 7 francos.

Diez y ocho millones de oro al mes. —En 1895 las compañías mineras y otras han re-

partido 183.416.000 francos de dividendos, en aumento de 104 por 100 sobre 1894, de 165 por 100 sobre 1893 y de 256 por 100 sobre 1892. La producción aurífera mensual es próximamente de 6.200 kilogramos, que valen más de 18 millones de francos.

El Transwaal puede suministrar, en un cercano porvenir, materia de trabajo para 15.000 mazos, moliendo al mes un millón y medio de toneladas, es decir, más de 500 millones de oro al año. La progresión de la producción es constante: 1887, 1.710 kilogramos: 1888, 8.705; 1889, 13.640; 1890, 16.250; 1891, 25.977; 1892, 40.092; 1893, 50.189; 1894, 70.448; 1895, 78.570.



Fig. 245.

La duración de esa formidable industria se calcula en 20 ó 25 años como minimum. En el Witwatersrand, la cubicación de capas auríferas, teniendo 80 kilómetros de desarrollo en longitud por 2 metros de espesor, y de una labor posible hasta una profundidad de mil metros (el ángulo de inclinación calculado con un término medio de 45°), asciende á varios centenares de millones de toneladas.

Durante el año 1895, 338 compañías han sido registradas en Londres con un capital nominal de 1.152.187.125 francos; 304 en Pretoria, con un capital de 1.125 millones de francos.

A pesar de la elocuencia de estas cifras, los que colocan su dinero en las minas de oro, cualesquiera que sean éstas, no deben olvidar que una acción minera es generalmente un billete de la lotería. Se pueden obtener grandes beneficios, exponiéndose á grandes pérdidas.

Para ir al Transwaal.

Camino más corto: la línea que siguen los paquebots ingleses de la *Castle Line* y de la *Union Line*. Salida de Southampton, los sábados. Duración del viaje hasta el Cabo, de 15 á 18 días. Precio: 1.030 francos en primera clase, 661,50 en segunda y 343,85 en tercera. Del Cabo á Johannesburgo ó á Pretoria la distancia es próximamente de 1.600 kilómetros; se recorre en 50 horas de camino de hierro. Precio: 293,50 francos en primera clase, 200 en segunda y 111 en tercera.

El camino normal debía ser, y tal vez será dentro de poco, por el canal de Suez y Delagoa-Bay. Desgraciadamente, si es cierto que existe un ferrocarril entre Pretoria y la bahía de Delagoa, el servicio de navegación con Europa sólo está hecho, en la actualidad, por una compañía alemana.

Informes generales.—En el Transwaal sólo se habla en el mundo de los negocios el inglés; no sería oportuno ir á Johannesburgo sin conocer el inglés perfectamente.

Estando el Transwaal situado en el hemisferio austral, al sur del trópico, las estaciones están intervertidas: el invierno en el Transwaal corresponde á nuestro verano y viceversa. Pero la estación de los fríos no es nunca muy rigurosa en Johannesburgo, y aun cuando la ciudad está situada á cerca de 2.000 metros de altura sobre la meseta superior, rara vez se ven hielos; los calores del verano son igualmente moderados; el clima es sano.

La vida es cara en Johannesburgo, como sucede en todas las ciudades de fundación reciente donde el dinero abunda. La menor moneda divisionaria es el *three pence*, 0,50 franco. El precio de las legumbres, de los huevos, de las frutas, de los vinos, llenaría de espanto á un ama de casa de nuestro país; una habitación muy modesta, con comida y asistencia (sin bebidas), se paga en un hotel mediano de 18 á 20 francos al día.

Pero también es cierto que si se gasta mucho se gana mucho. Por ejemplo: los obreros blancos empleados en las minas ganan fácilmente un jornal de 25 francos; los albañiles, ladrilleros, maquinistas, mineros, etc., están muy solicitados y se colocan fácilmente. Un ingeniero, un *manager* (director de minas) gana de 15 á 30.000 francos. Con razón llaman á Johannesburgo la ciudad del oro, «Golden City».

Pequeño vocabulario de las palabras más usuales en el lenguaje de minas.

Bank: Capa de mineral.
Banket: Mineral del Rand. Conglomerado.
Battery: Molino de moler.
Bewaartplaatsen: Terrenos de depósitos, no mineros.
Board: Consejo de administracion.
Broker: Agente de cambio.
Compound: Recinto donde se alojan los negros empleados en las minas.
Croppings: Enrasamiento.
Cross-cut: Galería á través banco.
Crushing: Molienda.
Debenture: Obligación.
Deep level mine: Mina trabajando los niveles profundos; en contraposición de *outcrop mines:* Minas trabajando en enrasamiento.
Fully paid: Amortizada (accion).
Grade: Cualidad de mineral.
Kraal: Aldea negra.
Output: Producto íntegro.
Preference Shares: Acciones privilegiadas.
Rand (abreviatura de Witwatersrand): Distrito minero más importante del Transwaal, lugar de las explotaciones de mayor consideración. *Capital:* Johannesburgo.
Reef: Filon.
Slime: Lodos auríferos.
Stamp: Maza.
Tailing. Residuos que contienen oro de las piritas.
Trust: Sociedad que comprende intereses similares; sindicatos.
Yield: Rendimiento, tenedor.
Monedas. Las monedas inglesas: libra, shilling y penny.
Pesos (para el cálculo de la producción de oro): la *onza* (31 gr.; valor, 91 fr.), dividida en 20 *dwts* (1,55 gramos; valor, 4,55 fr.).
Superficies: 1 claim, cuadrado de 150 pies por 400. Unidad de medida para las minas: 55 *areas* 11.—1 Stand, cuadrado de 50 pies por 100. Unidad de medida para los terrenos de construcción: 4 *areas* 62.—1 Acre: 40 *areas*, 467.—1 morgen 85 *areas*, 385.

No hay miel sin hiel.

NOTICIAS HISTÓRICAS DEL ORO

Son tan notables las propiedades de este metal, que no es el producto de un raro é inexplicable capricho del hombre el haberle en todos tiempos dado la grandísima importancia que tiene. Conocido desde la antigüedad más remota, en términos de haber sido el primero entre los metales cuya existencia se supo, se demuestra el gran valor que se le asignaba por los objetos históricos que legaron los primitivos pueblos, y que se han consignado como verdaderos ejemplares de recuerdo imperecedero en el estudio de la historia.

La etimología de la palabra *oro*, que se deriva de la hebrea *zahab*, corresponde al verbo *tsahab*, que significa brillar, resplandecer. No parece exacto que en tiempo de Moisés se conociese medio alguno de disolver el oro, puesto que en la construcción del Tabernáculo consta que se valieron de láminas *de oro para cubrir las tablas*; lo cual indica que si bien no se conocían disolventes, se sabía la extraordinaria maleabilidad del oro, ó sea la propiedad de poderse reducir á tenues y delgadísimas láminas.

Algunos historiadores han supuesto que el becerro de oro que Moisés quemó y dió á beber á los israelitas era un líquido que contenía el oro en disolución, y por tanto se conocía ya el disolvente del oro. Pero esta suposición es errónea, pues traducido el pasaje del Exodo á que hace relación este asunto, se deduce que el oro, muy dividido por medios mecánicos y en perfecta suspensión en agua, fué lo que Moisés dió á beber á su pueblo, siendo inexacto que se conociera en tal época disolvente alguno del oro como se ha pretendido.

En el templo que mandó construir Salomón había varios vasos, utensilios y candelabros de oro puro, y una parte del mismo templo estaba cubierta por este metal. Parece ser que se fabricaron por vez primera monedas de oro en Asia, en el siglo VI antes de Jesucristo, aun cuando refiere la tradición que en épocas anteriores utilizaban el oro en pequeñas masas para las transacciones comerciales, cuyos fragmentos pesaban para verificar los pagos. En las noticias históricas que de la India existen se consigna que abundaba en este pueblo el oro, y que usaban brazaletes, collares y otros objetos de este metal, así como que pagaban en oro el tributo á los persas; todo lo cual indica que no sólo se conocía, sino que se apreciaba su valor y era estimado sobremanera como un objeto de superior precio al de los demás metales.

Otra de las noticias que se pierden en la antigüedad de remota fecha es la comparación que se hace en las odas de Pindaro del oro con el sol. Después, el signo astronómico de éste significaba el oro en los jeroglíficos egipcios.

Los alquimistas le llamaron rey de los metales, queriendo significar su importancia grandísima, y Plinio, en muy breves frases, traza la historia del oro, diciendo que existe perfecto en la naturaleza, al paso que los demás metales sólo se perfeccionan por el fuego. Además dice que no está sujeto á alteraciones ni á cambios de peso, resiste á la acción de los zumos ácidos que atacan todas las demás sustancias, se deja hilar como la lana, en prueba de lo cual cita que vió á la emperatriz Agripina, mujer de Claudio, que asistió á presenciar un combate naval con un manto tejido de hilo de oro.

En la colección de papiros de Leyden hay algunos manuscritos alquímicos egipcios, donde se consignan curiosos datos relativos á la metalurgia del oro, al dorado de varios objetos, á la escritura en caracteres de oro y hasta la fabricación de la llamada púrpura de Casio, por medio de preparaciones de oro y estaño para el decorado de diversos objetos, así como también al arte de doblar y multiplicar el oro y formar diversas aleaciones del mismo metal, cuyas noticias son sumamente apreciables en el concepto histórico y que demuestran una vez más que á la humanidad ha preocupado en todas épocas lo referente á este metal.

En la naturaleza se halla al estado de pureza algunas veces cristalizado, pero más comúnmente en láminas que reciben el nombre de pajitas ó en masas de volumen variable llamadas pepitas. Cítanse como notables una del museo de Historia natural de París, de peso de 500 gramos; otra de 36 kilogramos, encontrada en 1842 en los terrenos de aluvión de Miask en la pendiente del Oural; en el mismo sitio, en 1836, se halló otra de 7 kilogramos; en California se han encontrado gran número de ejemplares notabilísimos, y los de más importancia son: uno de Australia de 67 kilogramos de peso, y otro del Ecuador de 50 kilogramos; la que poseía el museo de Ciencias naturales de Madrid, procedente de Nueva Granada, pesaba más de 7 kilogramos, y fué, durante mucho tiempo, considerada como la más notable en magnitud. Desapareció de dicho establecimiento al mismo tiempo que una de platino, no habiendo podido por desgracia recuperarse, pues era muy de apreciar, no tan solamente por su peso, sino también por la forma arriñonada que presentaba. Hoy existe en el referido museo una mucha menor y procedente del mismo punto de América.

Se ha calculado que la totalidad del producto anual de las minas de oro de las dos Américas es próximamente de 17.500 kilogramos, teniendo un valor de más de 60 millones de pesetas. Produce en este concepto más que Europa entera. La producción anual en todo el universo puede apreciarse aproximadamente en 250 á 300.000 kilogramos, por más que estos son cálculos muy sujetos á error.

Las arenas de algunos ríos contienen este metal en cantidad suficiente para ser explotado. En España, los ríos Tajo, Sil y Darro, cuyo nombre no es más que corrupción de *Dauro ó río de oro*, arrastran en sus arenas no escasas porciones de oro. En Francia, el Ariège contiene oro solamente en las inmediaciones de Mirepoix, y el Ródano y el Rin en algunos puntos. Para extraerle de las arenas se someten éstas á prolongadas lociones en planos inclinados. El oro se precipita como más pesado, al paso que las sustancias extrañas son arrastradas por la corriente. Se termina la operación mezclando el oro obtenido con mercurio, que da lugar al cuerpo llamado amalgama de oro, el cual se somete después á la acción del fuego, á fin

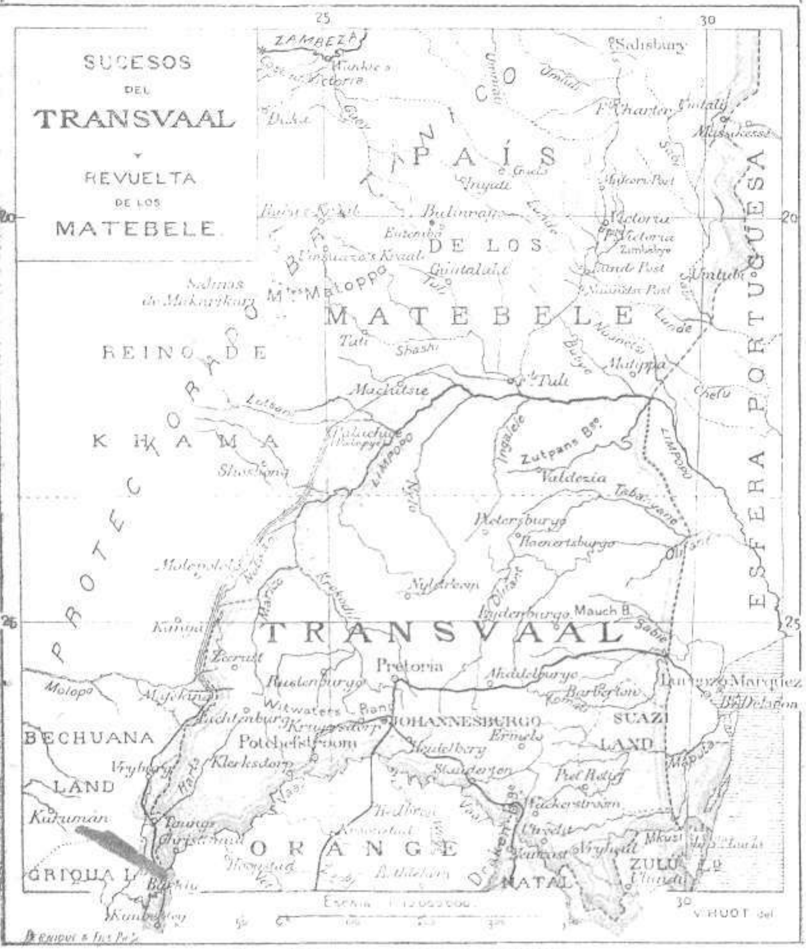
de que el mercurio, como más volátil, se desprenda y resulte el oro puro.

Los usos del oro en medicina se remontan á la época de los árabes. Dioscorides y Avicena le empleaban al estado metálico. Otros autores le asociaban á preparados mercuriales. No tiene razón alguna Geoffroy cuando dice que es el más inútil de los metales en medicina. Ficinus, en 1529, lo recomendaba como amuleto y preservativo de la lepra. Avicena decía que, puesto en la boca, corrige el mal olor del aliento, y que las limaduras de oro servían como contraveneno de varios cuerpos.

La inalterabilidad de este metal, su escasa fusibilidad, pues necesita 1114 grados del termometro de aire para fundirse, ser 19 veces más pesado que el agua, inatacable por los ácidos (á excepción del agua regia y algún otro poco importante), le han hecho apto para la fabricación de monedas, vajilla, joyas, instrumentos quirúrgicos, etc.

El purísimo lustre metálico que lanza y el matiz amarillo del oro son de una belleza extraordinaria, y reducido á hojas muy delgadas tiene un color verde azulado por transparencia, como ya observó por vez primera el eminente sabio, físico y matemático Newton. Cuando se precipita de una solución mediante un agente químico aparece bajo la forma de un polvo tenue de color violáceo, sin esos hermosos reflejos que pueden hacérsele adquirir por la fusion. Con lo expuesto quedan ligeramente indicados algunos de los más importantes datos históricos de un metal que es seguramente el más estimado, aunque no el más útil.

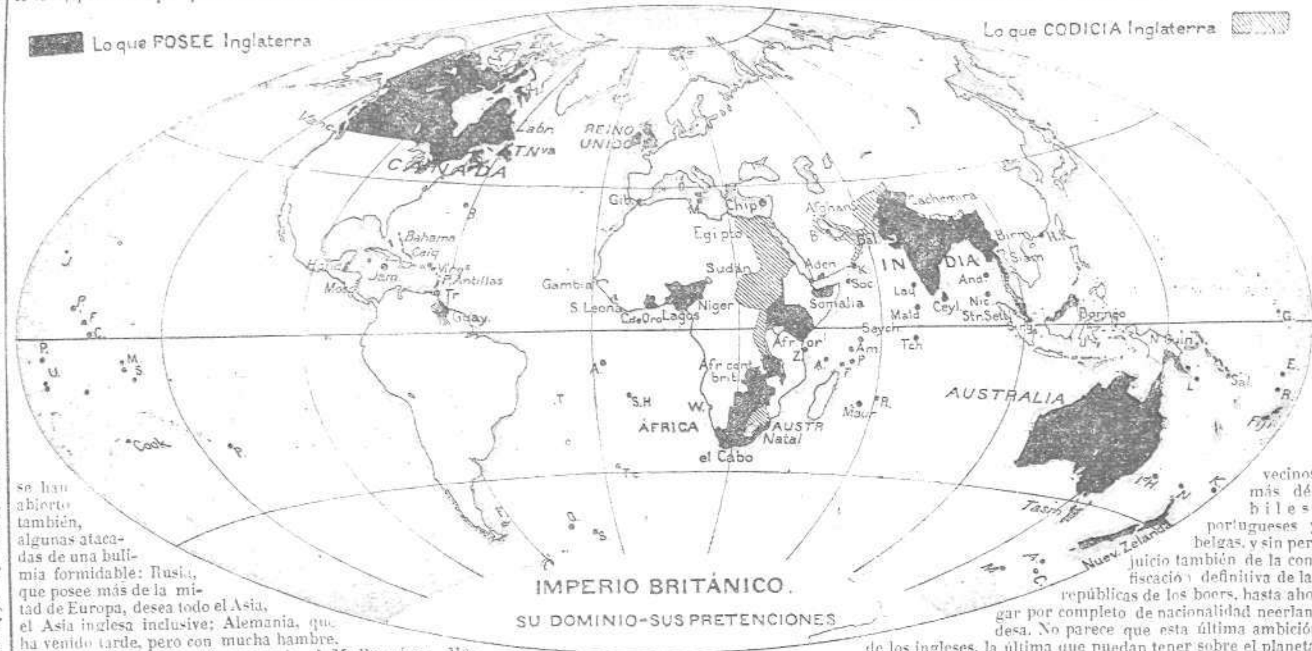
Dr. Joaquín Olmedilla y Puig,
Académico, Consejero de Sanidad y Catedrático.



Un solo golpe no derriba un roble.

LAS PRETENSIONES BRITÁNICAS

Inglaterra es insaciable: el globo es demasiado pequeño para ella. Iba á tragárselo todo, pero he aquí que al lado de su boca de caimán otras bocas de cocodrilo se han abierto también, algunas atacadas de una bulimia formidable: Rusia, que posee más de la mitad de Europa, desea todo el Asia, el Asia inglesa inclusive; Alemania, que ha venido tarde, pero con mucha hambre, cree en su fuerza; Francia pretende el Mediterráneo, Marruecos, el Níger, el Tchad, el Congo y sin duda su parte del Nilo. Estando ya dividida la tierra casi en todas partes, sólo le queda á la codicia infinita de los ingleses el África; pero los franceses, portugueses, belgas, alemanes, boers de raza holandesa y los italianos se han apoderado de la mayor parte. Por tanto, Inglaterra desea la otra mitad, aun cuando más pequeña, sin perjuicio de lo que se propone robar un día á sus vecinos más débiles, portugueses y belgas, y sin perjuicio también de la confiscación definitiva de las repúblicas de los boers, hasta ahogar por completo de nacionalidad neerlandesa. No parece que esta última ambición de los ingleses, la última que puedan tener sobre el planeta, llegue jamás á su término completo. La liberal, la leal, la piadosa, la gazmoña Inglaterra, ya no engaña á nadie; ha dejado de formar coaliciones, y tal vez se formarán contra ella. Como Estado internacional, el Congo belga no está á su capricho.



No se debe extender la pierna sino hasta donde llega la sábana.

La red telegráfica submarina.

Como ocurre con toda clase de comercio, de industria y de explotación provechosa, Inglaterra se ha reservado la parte del león en telegrafía submarina.

A sus costas vienen á parar, directa ó indirectamente, casi todos los cables sumergidos; gracias á ello, como dijo Víctor Hugo de manera tan magistral, París, Londres, Nueva York, los enormes continentes tienen como lazo un hilo que tiembla en el fondo de los mares, una fuerza desconocida que los rayos nos han prestado.

En cuanto se conoció el «sobresalto» eléctrico, vencedor de la distancia, en cuanto se empezó á cubrir el mundo de hilos telegráficos colgados á los postes, el hombre no pudo por menos de pensar en tender cables de transmisión instantánea bajo las olas del mar como lo había hecho á través de los continentes, y así lo hizo en 1850.

Pero no consiguió su propósito, y eso que lo había intentado sobre un mar que sólo es un estrecho que no llega á 30 kilómetros, sobre la Mancha, de Calais á Douvres.

Sin embargo, en 1851 lo llevó á cabo.

No hace por tanto todavía 50 años que podemos conversar familiarmente de una punta á otra de los océanos, y á pesar de esto hay más de 260.000 kilómetros de cables submarinos tendidos entre los continentes y los continentes, entre los continentes y las islas.

Sobre los mil millones gastados en la construcción de estos hilos y en su colocación en el mar, etc., Inglaterra ha contribuido con 858.875.000 francos.

De este modo se ha adjudicado casi por completo el monopolio sobre la correspondencia universal instantánea, sobre las noticias políticas del globo entero, las noticias bursátiles, y en ciertos casos fáciles de prever, tendría el privilegio de los golpes de audacia de las medidas instantáneas, pues aun cuando su red es accesible á todo el que pague, los telegramas del Gobierno inglés, como es natural, tienen derecho de preferencia.

Y es más, la «risueña Inglaterra», «Old merry England», a los 858.750.000 francos saca un interés de 15 por 100, que es bastante crecido, puesto que los despachos telegráficos submarinos son muy caros y producen un ingreso de 110 millones de francos al año.

El mundo entero, por lo que queda dicho, se halla bajo la dependencia de Inglaterra para las noticias telegráficas, sean políticas, sean comerciales ó bursátiles, sean privadas.

Francia tiene cables propios con Córcega y con el Africa del Norte, Argelia y Túnez. Cuatro cables: de Marsella á Orán, á Argel, á Bona y á Túnez; desde 1854, con Córcega; desde 1857, con Argel.

Nosotros, es decir, el Gobierno español, tiene los cables siguientes: de Cádiz á Tenerife, los cables interinsulares de Canarias, de Tarifa á Tánger, de la Tunaza (Algeciras) á Ceuta, de Ceuta al Peñón de la Gomera, del Peñón de la Gomera á Alhucemas, de Alhucemas á Melilla, de Melilla á Chafarinas, de Almería á Melilla, de Jávea á Ibiza, Mallorca y Menorca.

De la península arrancan los siguientes cables: de Barcelona á Marsella, propiedad de la compañía *Direct Spanish Submarine Telegraph*, y el de Bilbao á Inglaterra, de la misma compañía. El cable de Vigo á Emden pertenece á la *Compañía alemana de telégrafos submarinos*. A la compañía *Eastern Telegraph*, pertenecen: el cable de Vigo á Inglaterra, el de Vigo á Caminha, el de Vigo á Carcavellhos (Lisboa), el de Cádiz á Villarreal de Santo Antonio y el de Cádiz á Gibraltar.

Es una vergüenza que no tengamos comunicación propia con nuestras Antillas y tengamos que ser tributarios de los ingleses.

Los servicios marítimos postales.

Amenazados en su preponderancia industrial, á pesar de sus hierros, su hulla, sus fábricas perfectamente montadas, los ingleses han conjurado para largo tiempo su decadencia, convirtiéndose en «carteros» del mar.

En cuanto el vapor hubo reemplazado la vela, que se pudo salir y llegar á hora fija, establecieron los ingleses servicios de correos en todos los océanos.

Primeramente sobre el Atlántico del Norte para sus mercancías, sus emigrantes; sobre la ruta del Canadá y de los Estados Unidos, la segunda mitad de su raza; sobre el Atlántico del Sur y el mar de la India, hacia el eximperio del Gran Mogol y hacia las puertas de la joven Australia, pasando por el cabo de Buena Esperanza.

Después sobre los mares en nada ingleses, más bien latinos, principalmente sobre el Mediterráneo hacia Constantinopla, la Siria y el Egipto; hacia los puertos españoles ó lusitanos de la América del Sur, y también hacia la China y el Japón, todos los mares, todos los pueblos.

Y «como un abismo llama otro abismo», esos viajes mensuales, quincenales, semanales y hasta diarios en las líneas de mucho tráfico suscitaron nuevos intereses ingleses, desembarcaron emigrados en nuevos puertos, crearon nuevas colonias, nuevos países de compra y venta; en una palabra, extendieron y perfeccionaron la tela de araña inmensa que la Gran Bretaña tejía al rededor del Universo.

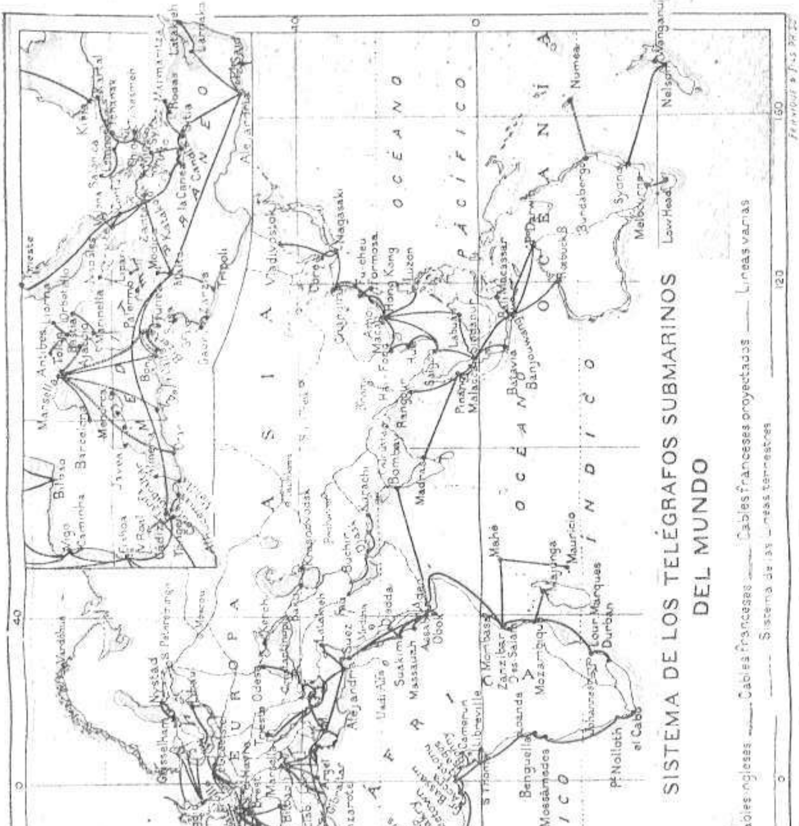
Pronto se comprende que ese máximum de esfuerzos ha producido ya su máximum de efecto en provecho de Inglaterra; los «Britishers» han invadido ya casi todo lo que podían invadir, comerciado en todas partes en que se podía comerciar y los rivales comienzan su rivalidad con la máxima de «ojo por ojo, diente por diente» en competencia desenfrenada.

Primeramente Rusia, no directamente, por medio de servicios marítimos regulares, pero de una manera indirecta, de rechazo; su transiberiano está en vísperas de confiscar casi todas las mercancías y viajeros del Japón, China y extremo Oriente.

Después Alemania, que disputa con tesón á Inglaterra desde su puerto de Hamburgo, hoy día el primero del continente, el comercio del extremo *Oriente, de los Estados Unidos y de la América* del Sur.

Por último, todas las naciones, aun las más pequeñas, España, Francia, Portugal, Italia, Grecia, Bélgica con su puerto universal de Amberes, Holanda, Noruega, Argentina, Japón y naturalmente los Estados Unidos, todos tratan de unirse al resto del mundo con el mayor número de servicios postales, teniendo los correos más rápidos y al mismo tiempo más «capaces» para llevar un número crecido de colonos, de turistas, de comerciantes y una «inmensidad» de mercancías.

España, como es natural, tiene su parte en ese prodigioso movimiento que hace de las cinco par-

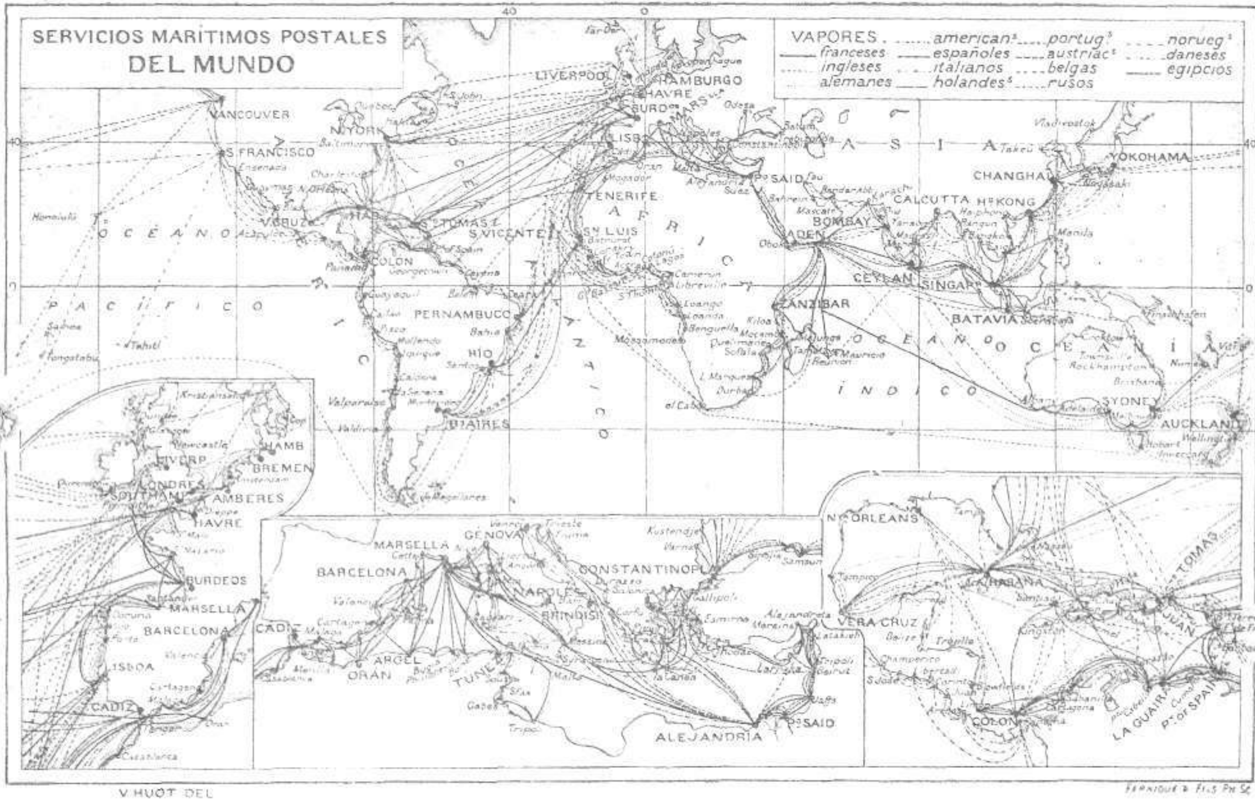


tes del mundo, á través de los mares, un solo país; pero esa parte no es todavía proporcional al poderío de su nación, á la diversidad de sus industrias, á la extensión de su dominio colonial.

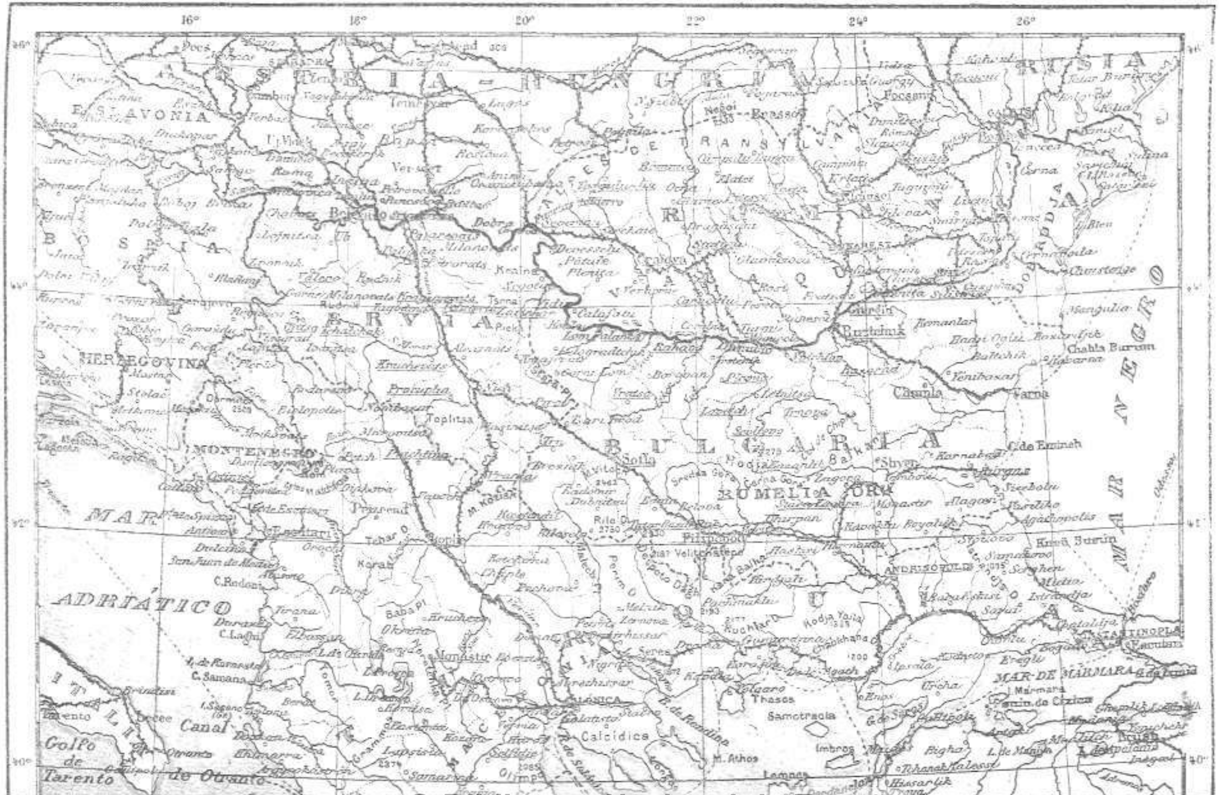
Por do quiera hay su legua de mal camino.

Debemos hacer lo posible para fomentar ese movimiento, sobre todo en la América del Sur, á la [illegible] cual nos unen los íntimos lazos de una cuti[illegible]vidad común.

Quien no se aventura no pasa la mar.

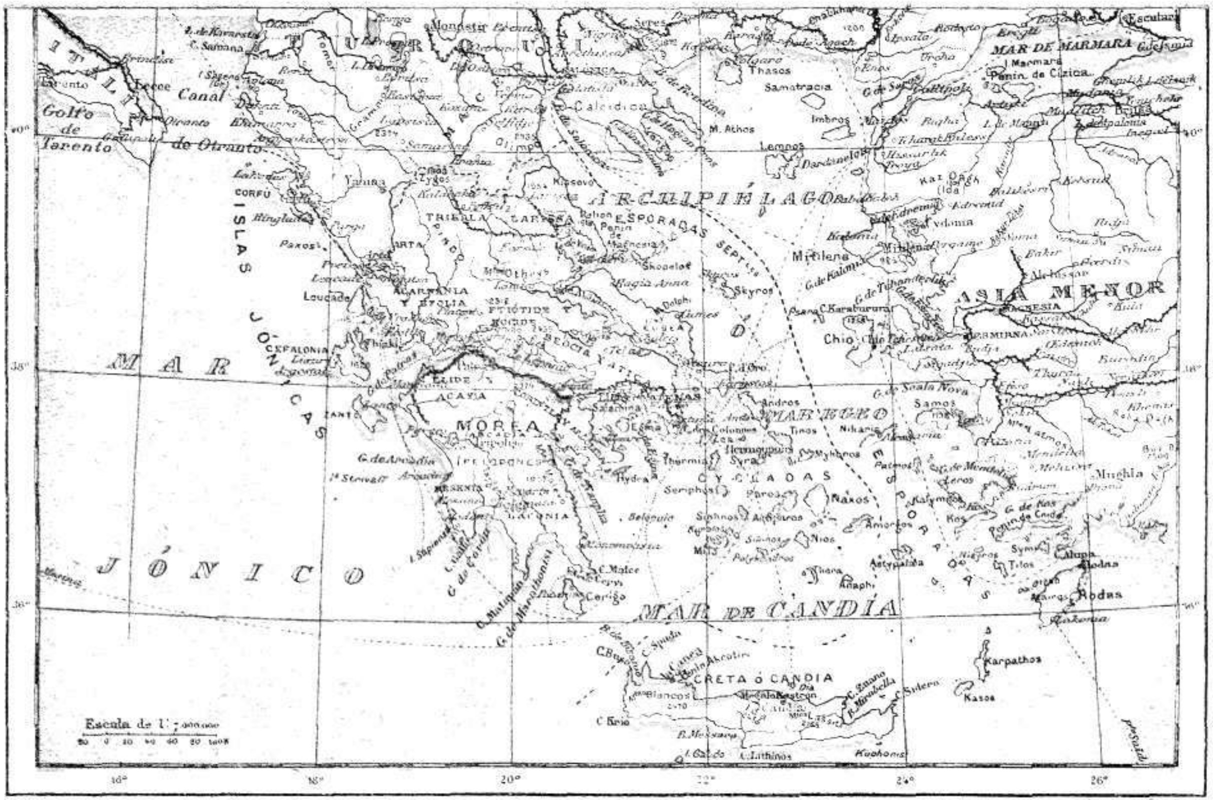


PENÍNSULA DE LOS BALKANES



Quien no quiera ver lástimas, no vaya á la guerra.

GRECIA



Quien no sabe qué es guerra, vaya á ella.

Nuestros antepasados.

Si sólo queremos referir nuestros días á la época del *nacimiento de Cristo, se hallan por término* medio 56 generaciones. Pero no contando más que los antecesores directos (1 padre y 1 madre, 2 abuelos y 2 abuelas), se encuentra el total siguiente: 139 cuatrillones, 235 trillones, 017 billones, 489 *millones*, 534.976 *personas* que han contribuido al nacimiento del último que ha aparecido.

El coste de las fieras.

Los dos mercados principales de fieras son Amberes y Hamburgo. Se pone el coste de los animales que se venden á los jardines zoológicos y á las casas de fieras. El animal más raro y más costoso es la Girafa, que por lo general vale 50.000 francos. El *hipopótamo*, muy buscado también, cuesta 25.000 francos.

Los leones más notables no pasan de 5.000 francos.

Las serpientes son menos estimadas; la boa de mediana longitud *no vale más que* 75 francos.

Los elefantes, según la talla, se pagan de 7 á 12.000 francos. El tigre ha bajado desde 6.000 á 3.500 francos.

El oso pardo vale 200 francos, los osos blancos de 800 á 1.000 francos.

El último leopardo vendido se verificó su venta en 750 frs. Las panteras y jaguares valen doble.

El peso de los grupos de gente.

Se había supuesto por espacio de mucho tiempo *que la carga máxima producida por una agrupación* muy compacta no excedía de 480 kilogramos por metro cuadrado. Era una cifra clásica, hasta cierto punto fatídica, reglamentaria é indiscutible.

Y en consecuencia de esto, construyeron todos los pisos.

Lo cual constituía una peligrosa imprudencia. Esa cifra de 480 kilogramos es efectivamente muy inferior á las exigencias de la realidad. De las experiencias y cálculos de Stonay, W. C. Kernot *y otros varios, resulta que la media proporcional* del peso, de un conjunto vivo y movible de carne *humana, no es de menos que de seiscientos cuarenta y cinco kilogramos por metro cuadrado*, ó sea 165 kilogramos más (por metro cuadrado) que la norma tradicional.

Tal es la base de sustentación sobre la que deben rigurosamente trabajar los arquitectos. No solamente en los edificios públicos, sino también en los domicilios privados, donde puede accidentalmente producirse en determinadas circunstancias una acumulación extraordinaria, que exija esfuerzos anormales é imprevistos, debe hacerse *la valuación en kilogramos.*

La visibilidad de los uniformes militares.

Con la llegada de las masas armadas y fusiles á larga distancia, la cuestión de la visibilidad de los uniformes ha adquirido en la guerra gran importancia.

No es exacto, bajo este punto de vista, como mucho tiempo se ha creído, que el color rojo es el más visible. De las experiencias hechas hace ya tiempo por Gerard (el matador de leones) y el célebre armero Devismes, resulta que, á 500 metros, el rojo escarlata, que hiere menos sobre los fondos que el azul y aun que el azul subido, es apenas un poco más visible que el verde. No es tanto como el gris y el pardo (hoja muerta), que son en este concepto indudablemente superiores al rojo. El único color realmente peligroso, excepto al amanecer y en el crepúsculo, donde es casi invisible, es el blanco. He aquí por qué el desgraciado ejército austriaco se encuentra en muy desventajosas condiciones.

Por otra parte, es un error considerar como poco visibles los uniformes de matiz oscuro. Los uniformes aumentan su vigor con los matices suaves y delicados, como abundan en la naturaleza de un modo más notable que los colores considerados como de mayor viveza.

Para el matiz del fondo del traje del soldado deben evitarse lo mismo los colores subidos que los colores chillones.

El color medio, que demuestra la experiencia tener la propiedad de confundirse con más facilidad de noche y de día con los colores más frecuentes del terreno (rocas, construcciones, muros, tierras laborables, etc.), es el matiz ó tinte denominado de *sarga*, próximo al gris de avellana.

El papel resiste todo.

No hay nada á lo que deje de acomodarse el papel, que todo lo sufre. No hay servicio excéntrico que no se le exija y que no preste.

Se hacen con él trajes, abrigos, cuellos, corbatas y pecheras que se deshojan como un calendario de efemérides, de tal manera que se puede tener *ad libitum* una pechera de camisa nueva é impecable. *También se hacen pañuelos, servilletas* á la China, peinadores y hasta barcos que marchan perfectamente por la superficie del agua, barriles impermeables para el transporte del petróleo y del alcohol, tubos de gas, botellas, pavimentos, puertas, cielos rasos, techumbres, obras de arquitectura... La cúpula del palacio de Justicia de Bruselas es de papel machacado... Se cita una fábrica de Breslau cuya chimenea de papel no tiene menos de 16 metros de altura...

El papel concluirá por reemplazar á la madera, sobre la que tiene la ventaja de no torcerse ni agrietarse.

Una vez comprimida fuertemente, puede pulimentarse como el marfil y resiste al fuego mejor que ninguna otra sustancia.

El papel reemplazará al metal. No se hacen con él rails de caminos de hierro, esperando que se hagan cañones. Todos los vagones construidos en América por la famosa casa Pullmann están montados en ruedas de papel comprimido; los talleres situados en la proximidad de Chicago suministran anualmente 1.000 docenas de estas ruedas paradoxales, que pueden recorrer 12 ó 15.000 kilómetros en buen uso.

El papel, que todo lo sufre, puede también ser útil para todo.

Quien mucho habla mucho yerra.

CANTIDAD DE ALCOHOL QUE BEBEN LOS PUEBLOS

En nuestras figuras de estadísticas pintorescas, el tipo nacional que representa cada país se halla inscrito en un rectángulo cuya superficie es proporcional á la población, y, por lo tanto, cuyo ancho y largo son proporcionales á la raíz cuadrada de la cifra de esta población.
El vaso ó el tonel, el cigarrillo ó la pipa de cada bebedor ó fumador están igualmente inscritos en rectángulos cuya superficie es proporcional al consumo individual del habitante, y cuyo ancho y largo son proporcionales á la raíz cuadrada de este consumo.









Como se puede ver por los cuadros adjuntos, Dinamarca es quien consume mayor cantidad de alcohol, y los que menos consumo hacen son España é Italia, que sólo consumen un litro por habitante. Esto nos parece muy bien, pues el español, por el clima que habita, no tiene derecho á beber tanto aguardiente como los hombres de las comarcas frías, como son los de la Alemania Septentrional, muy frías como Rusia, polares como la Groenlandia, en donde á falta de alcohol se bebe el aceite por jarros. En las regiones heladas es preciso activar la combustión interior, y la borrachera, aun grosera, aun animalesca, es menos culpable que en España, en donde los españoles deben contentarse con una sobriedad elegante.













En esto consiste nuestra salvación, pues frecuentemente nuestros alcoholes no son tales alcoholes, sino productos químicos venenosos, y los intoxicados, en número infinito, envenenan en nuestra península todas las fuentes de la vida; de aquí nacen las locuras, las neurosis, los homicidios, la esterilidad y la degeneración. ¡Nuestro más encarnizado enemigo es el alcoholismo!



Figs. 246 á 262.

Lo entra beber, sale saber.

CANTIDAD DE TABACO QUE CONSUMEN LOS PUEBLOS



RUSIA
108.143.904 habitantes.
910 gr. por individuo.



ESTADOS UNIDOS
68.975.000 habitantes.
2.110 gr. por indiv.



ALEMANIA
51.758.000 habitantes.
1.585 gr. por indiv.



AUSTRIA
41.384.956 habitant.
1.3.0 gr. por indiv.

España es uno de los países en que la renta de tabacos produce mas dinero para el Tesoro. Este lo *tiene* arrendado á una Compañía explotadora, y por los cuadros adjuntos se ve que es el país que hace menor consumo de tabaco. Se fuma en España mucho menos que en Rusia, en los Estados Unidos, en Alemania, en Austria, en Inglaterra, en Francia, etc., y sin embargo poseemos las mejores marcas de tabaco. Mucho lo sentirá la Compañía arrendataria, pero nos debemos congratular, pues aun cuando sería exagerado decir del tabaco lo que hemos dicho del alcohol, que es nuestro enemigo mas encarnizado, no deja de ser un agente funesto para la salud a pesar de los muchos defensores que tiene y ha tenido desde que se conoce su aplicación. Es el compañero obligado del aguardiente, del café, y sobre todo hace perder tiempo y dinero. Debemos hacer notar como un hecho característico que muchas personas de las clases acomodadas van dejando de fumar, y aun cuando vulgarmente se dice que España es el país del *pitillo*, esto no deja de ser una de tantas vulgaridades como se oyen habitualmente, puesto que la estadística gráfica que aquí *publicamos nos demuestra lo contrario.*



CANADÁ
4.833.239 hab.
1.050 gr.
por individuo.



BÉLGICA
6.341.958 hab.
1.562 gr.
por individuo.



ESPAÑA
17.565.632 habit.
550 gr. por individuo.



ITALIA
30.913.663 habit.
635 gr. por indiv.



INGLATERRA
39.134.166 habit.
680 gr. por indiv.



FRANCIA
38.228.969 habit.
933 gr. por indiv.



DINAMARCA
2.172.380 habit.
1.125 gr.
por indiv.



NORUEGA
1.988.674 habit.
1.135 gr.
por indiv.



SUIZA
2.917.754 habit.
610 gramos
por indiv.



AUSTRALIA
3.522.639 habit.
1.400 gramos
por indiv.



SUECIA
4.873.183 habit.
940 gramos
por indiv.



PAÍSES BAJOS, *4.795.646 hab.*
3.400 gr. por indiv.



PORTUGAL
4.712.073 habit.
850 gramos
por indiv.

FIGS. 263 Á 279.

Una golondrina no hace verano.

CUADRO UNIVERSAL

DE LOS PESOS Y MEDIDAS, CON SU EVALUACIÓN EN MEDIDAS ESPAÑOLAS

España.

Pesos.—Tonelada = 1.000 kilogr.; quintal = 100 kilogr.; kilogr. = 1.000 gr.; hectogr. = 100 gramos; decagr. = 10 gr.; gramo = peso de un cent^3 de agua destilada pesada en el vacío á + 4°; decigramo = 0^{gr},1; centigr. = 0^{gr},01; miligr. = 0^{gr},001.

Medidas lineales. — Miriámetro = 10.000 metros; kilóm. = 1.000 m.; hectóm. = 100 m.; decámetro = 10 m.; m. = 1/40.000.000 del meridiano terrestre; decím. = 0^m,1; centím. = 0^m,01; milímetro = 0^m,001.

Medidas superficiales.—Hectárea = 10.000 m^2; área = 100 m^2; centiárea = 1 m^2.

Medidas cúbicas.—Kilóm. cúbico = 1.000 hectóm^3; hectóm^3 = 1.000 decám^3; decám^3 = 1.000 m^3; m^3 = 1 cubo de 1 m. de cada costado; decím^3 = 0$^{m^3}$,001; centím^3 = 0$^{m^3}$,000.001; milímetro cúbico = 0$^{m^3}$,000.000.001.

Medidas de capacidad.—Kilolitro = 1.000 lit.; hectolit. = 100 lit.; decalit. = 10 lit.; lit. = 1 decím^3; decilit. = 0^{lit},1; centilit. = 0^{lit},01; mililitro = 0^{lit},001.

Inglaterra, Estados Unidos, Transwaal, Colonias inglesas.

Pesos. — Tonelada = 1.016^{kil},048 gr.; quintal = 50^{kil},802; libra = 453^{gr},593; onza (1/16 libra) = 28^{gr},349; lib. troy (mat. prec.) = 373^{gr},242; onza (1/16 lib. troy) = 31^{gr},103; pennyweight = 1^{gr},55.

Medidas lineales.—Milla, 1.760 yardas = 1.609^m,315; furlong, 220 yardas = 201^m,164; pole, 5 yardas 1/2 = 5^m,029; fathom, 2 yardas = 1^m,829; yarda imperial = 0^m,914; foot, 1/3 yarda = 0^m,305; inch, 1/36 yarda = 0^m,025.

Medidas superficiales.—Acre, 4.840 yardas cuad. = 4.046$^{m^2}$,71; rood, 1.210 yardas cuad. = 1.011$^{m^2}$,6.775; rod, 30 yard. cuad. 1/4 = 25$^{m^2}$,293; yarda = 0$^{m^2}$,8.361; pie cuad. = 0$^{m^2}$,0.929; pulgada cuadrada = 0$^{m^2}$,0.006.

Medidas cúbicas.—Fathom cúb. = 6$^{m^3}$,116; tonelada de mar = 1$^{m^3}$,132; pie cúb. = 28$^{dec^3}$,315; pulgada cúb. = 0$^{dec^3}$,016.

Medidas de capacidad. — *Líquidos*: Tonelada, 252 gallones = 1.149 litros; quarter, 64 gallones = 290^{lit},7; barril. 36 gall. = 163 lit.—*Granos*: Bushel, 8 gall. = 36^{lit},36; sack, 24 gallones = 109 lit.; quarter, 64 gall. = 290^{lit},7. — *Líquidos*: Gall. imperial = 4^{lit},543; quarter, 1/4 gall. = 1^{lit},136; pint, 1/8 gall. = 0^{lit},568; gill, 1/32 galón = 0^{lit},142.

India inglesa.

Pesos. — Bazar-maund = 37^k,251; factory-maund = 33^k,865; sicca (para el oro y la plata) = 11^{gr},6; candy = 20 maunds.

Medidas lineales.—Cubit = 45^{cent},7.

Medidas superficiales. — Biggah = 1.337 m^2; cottah = 66$^{m^2}$,88.

Medidas de capacidad.—Los líquidos y granos se venden al peso.

Rusia.

Pesos.—Libra, 32 lots = 409^{gr},512; lot. 3 zolotniks = 15^{gr},797; zolotnik, 96 dolia = 4^{gr},266; dolia = 0^{gr},044; lastre de mar, 4.800 libras = 1.965 kilogramos; berkovits, 400 libras = 163^{kil},805; pud, 40 libras = 16^{kil},380.

Medidas de capacidad. — *Líquidos*: Botchka, 40 vedros = 491^{lit},947; vedro = 12^{lit},299; chtof, 1/8 vedro = 1^{lit},537; kruchka, 1/10 vedro = 1^{lit},230; tcharka, 1/100 ved. = 0^{lit},123.—*Granos*: Tchetvert, 8 tchetverik = 209^{lit},902; osmina, 4 tchetverik = 104^{lit},950; tchet. = 26^{lit},237; garnits, 1/8 tchet. = 3^{lit},280.

Medidas lineales.—Versta, 500 sajenas = 1.066^m,78; sajena = 2^m,134; archina, 1/3 saj. = 0^m,711; verchok, 1/48 saj. = 0^m,044; pie inglés, 0^m,305.

Medidas superficiales. — Deciatina, 2.400 sajenas cuad. = 109^{ara},25.

Medidas cúbicas.—Sajena cúbica = 9$^{m^3}$,712; archina cúbica = 0$^{m^3}$,360.

Turquía.

Pesos. —Cantar (quintal) = 56^{kg},450; oke = 1^{kg},283; rottolo = 564 gr.; dracma = 3 gramos.

Medidas lineales. — Archina = 75^{cent},7; pulgada (1/24 arch.) = 3^{cent},10; rup = 8^m,5; berri = 1.476 metros.

Medidas superficiales.—Pie archina cuadrada = 73$^{decim^3}$,77.

Medidas de capacidad. — Los líquidos se venden al peso; kilor (para cereales) = 35^{lit},27.

Japón.

Pesos. — Kwan-mé, 1.000 monmes = 1^{kg},750; kyak-mé, 100 monmes = 175 gr.; kin (libra), 160 monmes = 280 gr.; monme = 1^{gr},75; pun (1/10 monme) = 0^{gr},17; rin (1/100 monme) = 0^{gr},017.

Medidas lineales. — Ri (legua) = 3^{kil},123; thyó = 114^m,54; jo = 3^m,82; ken = 1^m,91; sasi (medida) = 0^m,32; sun = 0^m,03.

Medidas superficiales.—Tsyó = 100 áreas; tsbó cuad. = 1$^{m^2}$,09; ken cuad. = 3$^{m^2}$,64.

Medidas de capacidad. — Koku, 10.000 shaku = 174 lit.; to, 1.000 sh. = 17^{lit},4; scho, 100 shaku = 1^{lit},74; go, 10 sh. = 0^{lit},174; shaku = 0^{lit},017.

Más vale onza de prudencia que libra de ciencia.

Trípoli.

Pesos. — Cántaro = 49kg,760; oke = 1kg,244; rottole = 497 gramos.

Medidas lineales.—Pik grande = 68 centímetros; pik pequeño = 48,5.

Medidas de capacidad.—Barril (vinos) = 64lit,8; herbaja (aceite) = 10 lit.; veba (granos) = 107 lit. próximamente.

Marruecos.

Pesos. — Artal ó rottle = 500 gr. próximamente; kintar (quintal) = 50 kilogramos.

Medidas lineales.—Codo ó dreah (vara) = 57 cent.; pik morisco = 66 cent.

Medidas de capacidad.—Los líquidos se venden al peso; kula (aceite) = 15 lit.; fanega de Castilla (granos) = 54,8 lit.

Persia.

Pesos. — Batman de Tauris = 2kil,790; batman real = 5kil,580; miskal (para la plata y el oro) = 4gr,64; abas (para las perlas) = 0gr,186.

Medidas lineales.—Gueze = 0m,948; gueze ordinario = 0m,630; parasango (medida de viaje) = 5.760 metros.

Medidas de capacidad.—Los líquidos se venden al peso. *Granos*: Artaba = 66 lit.; chenica = 1lit,52.

China.

Pesos.—Picul = 60kil,475; catty = 604 gr.; tael = 37gr,8.

Medidas lineales. — Li (milla) = 578m,55; ying, 100 chih = 55m,5; chang, 10 chih = 3m,55; chih = 0m,355; tsun (1/10 chih) = 0m,035; fan (1/100 chih) = 0m,005.

Medidas de capacidad.—Los líquidos y granos se venden al peso.

Siam.

Pesos.—Picul = 60 kil. próximamente; catty = 612 gr.; tikal (oro y plata) = 15gr,5.

Medidas de capacidad. — Los líquidos y granos se venden al peso.

Medidas lineales.—Vote = 15km,200; yod ó tod = 152 m.; wa = 1m,9; ken = 0m,95; soch = 0m,475; niu = 0m,019.

El sistema métrico decimal.

Alemania, Austria-Hungría, Bélgica, Dinamarca, Finlandia, Francia, Grecia, Italia, Países Bajos, Portugal, Rumania, Servia, Suecia, Noruega, Suiza, Brasil, México, Chile y casi todas las Repúblicas Sudamericanas y Centroamericanas emplean el sistema métrico decimal.

En *Turquía* y en *Bulgaria* su empleo es obligatorio; en *Egipto* se usa en las administraciones; en *Inglaterra* y *Canadá* su empleo está autorizado. En *Grecia*, el metro se llama *estadión* y el gramo *dracma*; en Holanda, el metro se llama *el*.

Medidas particulares.

Medidas marinas.—Legua marina ó geográfica = 5.556 m.; milla marina (1/60 de grado) = 1.852 m.; cable = 200 m.; nudo = 15m,432; braza = 1m,624.

Medidas topográficas. — Legua marina cuadrada = 30m2,87; milla marina cuadrada = 3m2,43; milla inglesa cuadrada = 2m2,59; claim, unidad de superficie en las minas del Transwaal, vale 60.000 pies cuadrados ó 557 metros cuad.

Medidas especiales de capacidad en los Estados Unidos é India inglesa. — Para los líquidos, el antiguo *gallón de vino* = 3lit,785, y para los granos, el antiguo *bushel* de Winchester = 35lit,237.

Medida del trabajo de las fuerzas.—El trabajo se expresa en kilográmetros (kgm.); 1 kgm. es el trabajo necesario para levantar un peso de un kilog. á la altura de 1 m. La unidad para evaluar el trabajo de las máquinas es el *caballo-vapor*, que representa el trabajo de 75 kgm. por segundo. La unidad para el trabajo de los aparatos eléctricos es el watt, que es igual á 100/981 ó 1/10 kgm. próximamente. Los múltiplos son el hectowatt y el kilowatt.

Antiguas medidas españolas.

Pesos.—Tonelada = 920 kilogramos; quintal = 46kg,009; arroba = 11kg,502; libra = 0kg,460; onza = 0kg,028; adarme = 1gr,797.

Medidas lineales. — Vara = 0m,836; pie = 0m,279; pulgada = 0m,023; línea = 0m,002.

Medidas de capacidad.—Fanega = 0hectol,555; celemín = 4lit,625; cuartillo = 1lit,156; cántara = 16lit,135; azumbre = 2lit,017; cuartillo (líquidos) = 0lit,504; copa = 0lit,126; arroba (aceite) = 12lit,563; libra = 0lit,503; panilla = 0lit,126.

Medidas agrarias. — Fanega = 0hect,644; celemín = 5ars,365; cuartillo = 10ars,7.526; estadal = 0ar,1.118; vara cuadrada = 0ar,1.118.

CUADRO UNIVERSAL DE LAS MONEDAS

Las monedas españolas se relacionan con el sistema métrico y tienen un peso perfectamente relacionado con el del kilogramo; así el duro vale 5 pesetas y pesa 25 gramos, entrando 40 piezas en kilogramo; la moneda de 2 pesetas pesa 10 gramos, y entran 100 piezas en kilogramo. La peseta pesa 5 gramos, y entran 200 piezas en kilogramo.

Todas estas monedas de plata tienen la ley de 900 milésimas.

Reducción de monedas extranjeras á la par legal en pesetas y céntimos.

ALEMANIA

		Ptas.	Cénts.
Oro	20 marcos	25	
	10 »	12	50
	5 »	6	25
Plata	5 »	6	25
	2 »	2	50
	1 marco	1	25
	1/2 »	0	625
	1/5 »	0	25
Níquel	20 pfen.	0	25
	10 »	0	125
	5 »	0	0625
Cobre	2 »	0	025
	1 »	0	0125

ARGELIA

Rige el sistema francés.

ARGENTINA (República).

		Ptas.	Cénts.
Oro	Argentina	25	
	1/2	12	50
Plata	Peso	5	
	1/2	2	50
	20 centavos	1	
	10 »	0	50
Cobre	2 »	0	10
	1 »	0	05

ASIA (Mogol).

		Ptas.	Cénts.
Oro	Kobán japonés	48	68
	Rupia con signos del Zodiaco	41	41
	Mohur	35	41
	Tigogin	15	68
	Pagoda	8	99
Plata	Rupia del Mogol	2	35
	Kodams	1	61

AUSTRIA

		Ptas.	Cénts.
Oro	Ducado	11	40
	8 florines	20	
	4 »	10	
	2 »	5	
Plata	1 florín	2	50
	1/4 »	0	625
	20 creuzer	0	50
Cobre	10 »	0	25
	4 »	0	10
	1 »	0	025
	1/2 »	0	0125

BÉLGICA

Rige el sistema francés

BOLIVIA

		Ptas.	Cénts.
Plata	Peso	5	
	1/2 peso	2	50
	1/4 »	1	25
	Boliviano	1	

BRASIL

		Ptas.	Cénts.
Oro	20.000 reis	56	80
	10.000 »	28	40
	5.000 »	14	20
Plata	2.000 reis	5	68
	1.000 »	2	84
	500 »	1	42
Níquel	200 »	0	56
	100 »	0	28
	50 »	0	14
Cobre	20 »	0	055
	10 »	0	0275

CERDEÑA

		Ptas.	Cénts.
Oro	Carolino (5 doblones)	135	15
	Doppia (100 liras)	95	
	Pistola (24 liras)	26	89
Plata	Escudo (5 liras)	3	75

CHILE

Rige el sistema español *antiguo*.

CHINA (Imperio).

		Ptas.	Cénts.
Oro	Circula por su peso y no hay moneda de este metal.		
Plata	Tael (10 mases), unidad imaginaria apreciada al peso de 38,25 gramos de plata fina.	7	13
	Mase (10 condorines)	0	71
Cobre	Condorín	0	07

DINAMARCA

		Ptas.	Cénts.
Oro	20 coronas	27	72
	10 »	13	86
	5 »	6	93
Plata	2 »	2	77
	1 »	1	38
	50 ore	0	69
	40 »	0	55
	25 »	0	35
Cobre	10 »	0	15
	5 »	0	06
	2 »	0	02
	1 »	0	01

ECUADOR (República)

		Ptas.	Cénts.
Plata	Peso de 10 reales (5 francos de Napoleón)	4	81

EGIPTO

		Ptas.	Cénts.
Oro	5 libras egipcianas	130	
	1 » »	26	
	1/2 » »	13	
	1/4 » »	6	50
Plata	Tallari (20 piastras)	5	20
	1/2 (10 »)	2	60
	1/4 (5 »)	1	50
	2 piastras	0	52
Níquel	1 »	0	26
	1/2 piastra	0	12
	2/10 »	0	05
	1/10 »	0	025

ESTADOS UNIDOS

		Ptas.	Cénts.
Oro	Doble águila (20 dollars)	102	50

El que más habla es el que más tiene que callar.

		Ptas.	Cénts.
Oro...	Hay monedas de 10, 5 y 2 1/2 dollars.		
	1 dollar.	5	125
Plata...	1 » (100 cénts.).	4	50
	Hay monedas de 50, 25 y 5 cénts.		
Cobre...	1 céntimo.	0	45
	FRANCIA		
Oro...	100 francos.	100	
	50 »	50	
	1 Napoleón (20 frs.).	20	
	1/2 » (10 »).	10	
	5 francos.	5	
Plata..	5 »	5	
	2 »	2	
	1 »	1	
	1/2 »	0	50
Cobre...	10 céntimos.	0	10
	5 »	0	05
	GRECIA		
	Rige el sistema francés		
	GUATEMALA		
	Rige el sistema español antiguo.		
	HOLANDA		
Oro...	Guillermo III (15 wigts).	40	12
	Ryder.	30	04
	Pieza de 10 florines.	20	06
	Ducado de Guillermo.	11	40
	Ducado de Holanda.	11	35
Plata...	Pieza de 3 florines (desde 1818).	6	21
	Golden (3 florines) L. Napoleón.	6	15
	Florín (desde 1818).	2	07
	Florín (desde 1859).	2	02
	INDIAS ORIENTALES (Inglesas).		
Oro...	Mohur, 4 pagodas.	35	41
Plata...	Pagoda.	8	83
	Rupia.	2	29
	INGLATERRA		
Oro...	Guinea (21 chelines).	26	50
	Soberano (libra esterlina).	25	24
	1/2 soberano (10 chelines).	12	62
Plata...	Corona.	5	95
	1/2	3	78
	2 chelines.	2	525
	1 »	1	26
	1/2 »	0	63
Cobre...	Penny.	0	10
	1/2	0	05
	ITALIA		
	Rige el sistema francés. Unidad, la lira, igual al franco.		
	MARRUECOS		
Oro...	Mathon-kebis.	32	30
	Mathon.	7	41
Plata..	Miskal-deheb.	4	94
	Nyslmiskal.	2	47
Plata...	Onza ó dirhen.	0	49
Cobre...	Musuna ó blanquilla.	0	13
	MÉJICO		
	Rige el sistema español antiguo.		
	NORUEGA		
	(Véase Dinamarca).		
	NUEVA GRANADA (República).		
Oro...	Onza nueva.	76	92
Plata...	Peso de 10 rs. (5 frs.).	4	81
	PERSIA		
Oro...	Toman.	11	22
Plata...	Sahib-Koram ó real (1839).	1	11
	PERÚ		
	Rige el sistema español antiguo.		
	PORTUGAL		
Oro...	Dobra (20.000 reis).	163	09
	Corona (10.000 reis).	53	98
	Lisbonina (4.000 reis).	32	65
	1/2 corona (5.000 reis).	26	99
	1/3 de corona (2.000 reis).	10	80
	1/10 de corona (1.000 reis).	5	40
Plata..	Corona (1.000 reis), 1835.	5	83
	Cruzado nuevo (480 reis).	2	82
	Pieza de 5 tostones (500 reis), 1854.	2	45
	Tostón antiguo.	0	60
	Tostón (100 reis).	0	49
	RUSIA		
Oro...	Imperial (10 rublos), 1755 á 1763.	50	37
	Imperial (10 rublos), 1763 á 1817.	39	70
	Medio imperial 1849.	19	86
	Ducado (1755 á 1763).	11	33
Plata..	Rublo (1849).	3	90
	SUECIA		
	(Véase Dinamarca).		
	SUIZA		
	Rige el sistema francés desde 1850.		
	TURQUIA		
Oro...	5 libras turcas.	115	
	2 1/2 » »	57	50
	1 » »	26	
	1/2 » »	11	50
	1/4 » »	5	75
Plata..	20 piastras.	4	25
	10 »	2	125
	5 »	1	0625
	2 »	0	425
	1 »	0	2025
	1/2 »	0	10
	VENEZUELA		
	Rige el sistema español antiguo.		

Hay más dias que longanizas.

SENTIDO Y PRONUNCIACIÓN

DE PALABRAS EXTRANJERAS DE USO CORRIENTE

La lista que damos á continuación da el sentido *corriente y especial* en castellano, de cada palabra. El plural está indicado entre paréntesis; ejemplo: **Bill**, plural **Bills (s)**. También indicamos la pronunciación figurada

All right, *Ol-rait* (Ingl.). Todo derecho, todo está bien.

Amateur (s), *Ama-teur* (Francés). Aficionado.

Ballet, *Bale* (Franc.). Baile pantomímico en un teatro.

Bar, *Bar* (Ingl.). Mostrador donde se consume

Bébé (s), *Be-bé* (Franc.). Niño pequeño.

Bibelot (s), *Bi-blo* (Franc.). Objeto pequeño de fantasía.

Bill (s), *Bil* (Ingl.). Proyecto de ley.

Biscuit, *Bis-cui* (Franc.). Porcelana no esmaltada.

Boudoir (s), *Bu-du-ar* (Francés). El gabinete de la señora.

Boulevard (s), *Bulevar*. Calle ancha y arbolada.

Bouquet (s), *Buqué* (Franc.). Ramillete de flores.

Break (s), *Brek* (Ingl.). Coche de caza de cuatro ruedas.

Brioche (s), *Brioch* (Franc.). Especie de bollo.

Buffet (s), *Bu-fé* (Francés). Mesa servida con pasteles, fiambres, etc.

Bureau (x), *Bu-ro* (Franc.). Despacho, oficina, bufete.

Canard (s), *Ca-nar* (Franc.). Noticia falsa que se propaga por medio de la prensa.

Carrousel (s), *Ca-ru-sel* (Francés). Corrida de caballos.

Clipper (s), *Clipp-eur* (Ingl.). Buque de velas de 3 ó 4 palos.

Clown (s), *Cla-un* (Ingl.). Payaso.

Club (s), *Club* (Ingl.). Círculo, reunión.

Confettis, *Con-fet-ti* (Italiano). Proyectiles de carnaval.

Confort, *Con-for* (Franc.). Todo lo que constituye el bienestar material de la vida.

Coup de grace, *Cu de gras* (Fr.). El último golpe que mata

Couplets, *Cuple* (Franc.). Coplas, canciones.

Croupier (s), *Cru-pie* (Fr.). El cajero del banquero en las casas de juego.

Chaise-longue, *Ches-long* (Francés). Sofá de descanso con un solo respaldo.

Chalet (s), *Chalé* (Franc.). Casa de recreo al estilo de Suiza.

Chantilly, *Chan-tilli* (Fr.). Encaje que se hacía en el pueblo de Chantilly. También se dice de una crema.

Cheque, *Chek* (Franc.). Bono al portador ó libranza contra un banquero.

Chic, *Chic* (Franc.). El colmo de la elegancia.

Dandy (s), *Dan-di* (Ingl.). Hombre que sigue la moda.

Debut (s), *De-bu* (Franc.). Primera vez que un actor canta ó representa en un teatro.

Dilettanti, *Di-le-ttanti* (Italiano). Aficionados á la música.

Embarras du choix (L'), *Lanbarrá du chua* (Franc.). El trabajo de la elección.

Enfantillage, *Anfantillag* (Francés). Puerilidad, niñada.

Etagère (s), *Etager* (Franc.). Pequeño mueble con anaqueles sobrepuestos.

Fashion, *Fa-cheu-n* (Inglés). Moda.

Fashionable, *Fa-cheu-nab'l* (Inglés). De moda.

Flirtation, *Fleurté-sheun* (Inglés). Acción de coquetear y galantear á una persona.

Foie-gras, *Fua-gra* (Franc.). Pastel de hígado de ganso.

Foyer, *Fuayé* (Franc.). Sala de descanso en un teatro.

Fumoir, *Fumuar* (Franc.). Cuarto donde se fuma.

Garden-party (ies), *Gard-n-party* (Ingl.). Recepción en el jardín.

Gentleman (men), *Djentlemann* (Ingl.). Caballero que tiene buena educación.

Guipure (s), *Gui-pur* (Franc.). Encaje de hilo ó de seda.

Handicap (s), *Han-de-capp* (Inglés). Carrera en que las probabilidades se igualan por medio de pesos ó distancias.

High life, *Hai-lai-fe* (Ingl.). La alta sociedad.

Home rule, *Hom-rul* (Ingl.). Gobierno por sí mismo. Autonomía.

Hotel, *Otel* (Franc.). Fonda, posada de lujo.

Impresario (ii), *Imm-pressario* (Ital.). Director de una empresa teatral.

Interview, *In-teur-viu* (Inglés). Conversación de un gacetillero con una persona respecto á un suceso del día.

Jersey (s), *Djersé* (Ingl.). Tejido extensible.

Kermesse (s), *Kermés* (Francés). Fiesta de beneficencia al aire libre.

Landau (x), *Lan-dó* (Francés). Coche de cuatro ruedas con toldo movible.

Lunch (es), *Linch* (Ingl.). Comida de fiambres.

Mail-coach, *Mel-rotch* (In.). Coche cubierto de 4 caballos.

Maitre d'hôtel, *Metr d'otel* (Francés). Oficial que trincha y sirve á la mesa.

Match (es), *Match* (Ingl.). Lucha.

Matinée (s), *Matiné* (Franc.). Prenda de vestir de señora. Función de tarde.

Meeting (s), *mi-ting* (Ingl.). Reunión asamblea popular.

Moire, *Muar* (Franc.). Tela de seda con dibujos ondulosos.

Nécessaire (s), *Neceser* (Francés). Estuche que contiene lo necesario para el tocador o el viaje.

Polo, *Polo* (Ital.). Juego de pelota á caballo.

Portfolio (s), *Port-folio* (Inglés). Album.

Pudding, *Puding* (Ingl.). Pastel nacional inglés.

Record (s), *Ricord* (Ingl.). El mayor resultado obtenido en una cosa.

Recordman (en), *Ricordmann* (Ingl.). Que detiene el record.

Reporter (s), *Reporteur* (Inglés). Periodista que da noticias de lo que él mismo ha visto y oído.

Reprise, *Repris* (Francés). Acción de volver á poner en escena una obra teatral.

Restaurant, *Restorán* (Francés). Casa pública donde se sirven comidas.

Sandwich (es), *Sannduich* (In.). Panecillos con jamón y manteca de vaca, emparedados

Secretaire (s), *Secreter* (Francés). Mesa despacho para guardar papeles y escribir sobre él.

Sleeping-car, *Sliping-car* (Inglés). Coche-cama.

Smoking, *Smo-king* (Ingl.). Especie de frac sin faldones.

Snob (s), *Snob* (Ingl.). El que sigue con afectación y por vanidad los caprichos de la moda.

Sport (s), *Sport* (Ingl.). Juegos y ejercicios al aire libre.

Sportsman, *Sportt-smann* (Inglés). Aficionado á los ejercicios físicos.

Soubrette (s), *Su-brett* (Francés). Doncella de servir, graciosa é intrigante.

Wagon, *Vagón* (Franc.). Coche de ferrocarril.

Yacht, *Iott* (Ingl.). Embarcación ligera de vapor ó vela.

Quien lengua ha, á Roma va.

VOCABULARIO FRANCÉS-ESPAÑOL

A à, prep. *á, con, para*
abaissé, adj. *bajo.*
abaisser, va. *bajar;* s'—, vr. *bajarse.*
abandon, *abandono.*
abandonné, adj. *abandonado.*
abandonner, va. *abandonar.*
abasourdi, adj. *atolondrado.*
abasourdir, va. *atolondrar.*
abat-jour, *pantalla.*
abattement, sm. *abatimiento.*
abattoir, sm. *matadero de ganado.*
abattre, va. *derribar.*
abbaye, sf. *abadía.*
abbé, sm. *abate.*
abbesse, sf. *abadesa.*
abcès, sm. *absceso.*
abdication, *abdicación.*
abdiquer, va. *abdicar.*
abdomen, sm. *abdomen, vientre.*
abdominal, *abdominal.*
abeille, sf. *abeja.*
aberration, *aberración.*
abîme, sm. *abismo.*
abîmé, adj. *estropeado.*
abîmer, va. *estropear.*
ab-intestat, loc. adv. *ab-intestato.*
ablution, sf. *ablución.*
abnégation, sf. *abnegación.*
abolir, va. *abolir.*
abominable, adj. *abominable.*
abondance, sf. *abundancia.*
abondant, *abundante.*
abonder, vn. *abundar.*
abonné, *abonado.*
abonnement, m. *abono.*
abonner, va. *abonarse.*
abordable, *abordable.*
abordage, m. *abordaje.*
aborder, *abordar.*
aboutir, vn. *llegar.*
aboyer, vn. *ladrar.*
aboyeur, s. *ladrador.*
abrégé, m. *compendio.*
abréger, va. *abreviar.*
abreuver, va. *abrevar.*
abreuvoir, m. *bebedero.*
abri, m. *resguardo.*
abricot, *albaricoque.*
abriter, va. *abrigar;* s'—, vr. *abrigarse.*
abrutir, *embrutecer;* s'—, *embrutecerse.*
abrutissant, adj. *embrutecido.*
abrutissement, m. *brutalidad,* sf.
absence, f. *ausencia.*
absent, adj. *ausente.*
absenter, *ausentarse.*
absinthe, f. *ajenjo,* sm.
absolu, adj. *absoluto.*
absolument, adv. *absolutamente.*
absolution, *absolución.*
absorbant, *absorbente.*
absorber, va. *absorber.*
absorption, f. *absorbencia.*
absoudre, va. *absolver.*
abstenir (s'), vr. *abstenerse.*
abstinence, f. *abstinencia.*
abstraire, va. *abstraer.*
abstrait, adj. *abstracto, abstraído.*
absurde, adj. *absurdo.*
absurdité, sf. *absurdo.*
abus, sm. *abuso.*
abuser, va. *abusar.*
acacia, sm. *acacia,* sf.
académicien, sm. *académico.*
académie, f. *academia.*
acajou, sm. *caoba.*
acariâtre, adj. *áspero.*
accablant, adj. *pesado.*
accablement, sm. *descaecimiento.*
accabler, va. *oprimir.*
accaparer, *almacenar.*
accéder, vn. *acceder.*
accélération, sf. *aceleración.*
accélérer, va. *acelerar.*
accent, sm. *acento.*
accentuer, *acentuar.*
acceptable, *aceptable.*
acceptation, sf. *aceptación.*
accepter, va. *aceptar.*
accès, sm. *acceso.*
accessible, *accesible.*
accessit, sm. *accésit.*
accessoire, *accesorio.*
accident, sm. *accidente.*
accidenté, sm. *accidentado.*
acclamation, sf. *aclamación.*
acclamer, va. *aclamar.*
acclimatation, sf. *aclimatación.*
acclimater, *aclimatar.*
accommodant, adj. *servicial.*
accommodement, sm. *acomodamiento.*
accommoder, va. *acomodar;* s'—, vr. *acomodarse.*
accompagnement, sm. *acompañamiento.*
accompagner, va. *acompañar.*
accompli, *cumplido.*
accomplir, va. *cumplir;* s'—, vr. *realizarse.*
accord, sm. *acuerdo.*
accordéon, *acordeón.*
accorder, va. *acordar;* s'—, vr. *convenirse.*
accordeur, *afinador.*
accoster, va. *abordar.*
accouchée, sf. *parida.*
accouchement, *parto.*
accoucher, va. *partear.*
accoucheur, sm. *comadrón.*
accoucheuse, *partera.*
accouder (s'), vr. *acodarse.*
accouplement, *pareja.*
accoupler, va. *aparear.*
accourcie, sf. *atajo,* sm.
accourcir, va. *acortar.*
accourir, vn. *acudir.*
accoutumer, va. *acostumbrar;* s'—, vr. *acostumbrarse.*
accroc, sm. *desgarrón.*
accrocher, *enganchar;* s'—, *engancharse.*
accroître, *acrecentar.*
accroupir (s'), vr. *acurrucarse.*
accueil, *acogida.*
accueillir, va. *acoger.*
accumulateur, sm. *acumulador.*
accumuler, *acumular.*
accusateur, *acusador.*
accusatif, *acusativo.*
accusation, *acusación.*
accusé, adj. *acusado.*
accuser, va. *acusar.*
achat, sm. *compra,* sf.
acheminer, va. *encaminar.*
acheter, va. *comprar.*
acheteur, *comprador.*
achever, va. *finalizar.*
acide, sm., adj. *ácido.*
acidité, sf. *acidez.*
aciduler, va. *acedar.*
acier, sm. *acero.*
acompte, sm. *pago parcial.*
acoustique, *acústica.*
acquéreur, sm. *adquiridor.*
acquérir, va. *adquirir.*
acquis, *adquirido.*
acquisition, sf. *adquisición.*
acquit, sm. *recibo.*
acquitter, va. *pagar.*
âcre, adj. *agrio.*
acrobate, *acróbata.*
acte, sm. *acto.*
acteur, sm. *actor.*
actif, adj. *activo.*
action, sf. *acción.*
actionnaire, sm., *accionista.*
actionner, *accionar.*
activement, adv. *activamente.*
activer, va. *activar.*
activité, sf. *actividad.*
actrice, sf. *actriz.*
actualité, *actualidad.*
actuel, adj. *actual.*
actuellement, adv. *actualmente.*
adaptation, sf. *adaptación.*
adapter, va. *adaptar.*
adarme, sm. *adarme.*
addition, sf. *adición.*
additionner, *sumar.*
adhérence, *pegadura.*
adhérent, *adherente.*
adhérer, vn. *adherirse.*
adhesion, sf. *adhesión.*
adieu! interj. *¡á Dios!*
adjacent, *adyacente.*
adjectif, sm. *adjetivo.*
adjudant, *ayudante.*
adjudicataire, sm., sf. *adjudicatario, adjudicataria.*
adjudicateur, sm. *adjudicador.*
adjudication, sf. *adjudicación.*
adjuger, va. *adjudicar.*
adjurer, va. *conjurar.*
admettre, va. *admitir.*
administrateur, sm. *administrador.*
administration, sf. *administración.*
administrer, va. *administrar.*
admirable, adj. *admirable.*
admirateur, sm. *admirador.*
admiration, sf. *admiración.*
admirer, va. *admirar.*
admissible, *admisible.*
admission, *admisión.*
adolescence, sf. *adolescencia.*
adolescent, adj. *adolescente.*
adopté, adj. *adoptado.*
adopter, va. *adoptar.*
adoptif, adj. *adoptivo.*
adoption, sf. *adopción.*
adorable, *adorable.*
adorateur, *adorador.*
adoration, *adoración.*
adorer, va. *adorar.*
adosser, va. *arrimar;* s'—, vr. *arrimarse.*
adoucir, va. *calmar.*
adoucissant, adj. *calmante.*
adresse, sf. *seña.*
adresser, va. *dirigir.*
adroit, adj. *diestro.*
adroitement, adv. *diestramente.*
adulateur, *adulador.*
adulation, *adulación.*
aduler, va. *adular.*
adulte, adj. *adulto.*
adulteration, sf. *adulteración.*

adultère. adulterio.
adultérer. adulterar.
advenir. acontecer.
adverbe adverbio.
adversaire, sm. adversario.
adverse, adj. adverso.
adversité, adversidad.
aérer, va. ventilar.
aérien, adj. aéreo.
aérolithe, sm. aerolito
aéromètre, sm. aerómetro.
aéronaute, aeronauta.
aérostat, aerostático.
affabilité, afabilidad.
affable, adj. afable.
affaiblir, va. debilitar.
affaire, sf. negocio.
affairé, adj. atareado.
affaisser, va. hundir; s'—, vr. bajarse.
affamé, adj. hambriento.
affamer, va. hambrear
affectation, afectación.
affecté, adj. afectado.
affecter, va. afectar.
affection, sf. afección.
affectionner, va. tener afecto, amor; s'—, vr. aficionarse.
affectueusement, adv. afectuosamente.
affectueux, afectuoso.
affermable, adj. arrendable.
affermage, sm. arrendamiento.
affermer, arrendar.
affermir, va. afirmar, asegurar; s'—, vr. ponerse firme.
affermissement, sm. aseguramiento.
affiche, sf. aviso ó cartel público.
affiché, adj. fijado, (fig.) afectado.
afficher, va. poner un cartel, ostentar; s'—, vr. perder la vergüenza.
affiliation, afiliación.
affilié, adj. afiliado.
affilier, va. adoptar.
affiné, adj. afinado.
affiner, va. afinar.
affirmatif, afirmativo.
affirmation, sf. afirmación.
affirmativement, adv. afirmativamente.
affirmer, va. afirmar.
affligé, adj. afligido.
affliger, va. afligir; s'—, vr. afligirse.
affluence, afluencia.
affluent, sm., adj. afluente.
affoler, enloquecer.
afforer, va. aforar.
affourrager, va. dar forraje.
affranchir, libertar.
affranchissement, franqueo.
affréter, va. fletar.
affreusement, adv. horriblemente.
affreux, adj. horrible.
affront, afrenta.
affronter, arrostrar.
affût, sm. acecho.
afin, para, con el fin.
africain, africano.
agacé, adj. excitado.
agacer, va. causar dentera.
agate, sf. ágata.
âge, sm. edad. sf.
âgé, adj. viejo.
agence, sf. agencia.
agencer, va. agenciar.
agenda, sm. agenda.
agenouiller (s'), vr. arrodillarse.
agent, sm. agente.
agglomération, sf. amontonamiento.
agglomérer, va. aglomerar.
aggravant, agravante.
aggravation, sf. agravación.
aggravement, sm. agravamiento.
aggraver, va. agravar
agile, adj. ágil.
agilement, ágilmente.
agilité, sf. agilidad.
agio, sm. agio.
agir, vn. obrar.
agitation, agitación.
agiter, va. agitar.
agneau, sm. cordero.
agonie, sf. agonía.
agoniser, agonizar.
agrafe, broche.
agrafer, va. abrochar.
agrandir, agrandar.
agrandissement, sm. aumento.
agréable, agradable.
agréablement, adv. agradablemente.
agréer, vn. agradar.
agrégé, sm. agregado.
agréger, va. agregar.
agrément, sm. placer.
agresser, va. atacar.
agresseur, agresor.
agressif, adj. agresivo.
agression, sf. agresión.
agressivement, adv. agresivamente.
agreste, adj. agreste.
agricole, adj. agrícola.
agriculteur, labrador.
agriculture, sf. agricultura.
agrimenseur, sm. agrimensor.
agronome, agrónomo.
agrouper, va. agrupar.
aguerri, aguerrido.
aguerrir, va. aguerrir
aguets, acecho.
ah! interj. ¡ah! ¡ay!
ahi! interj. ¡ay!
ahuri, adj. pasmado.
ahurir, pasmar; s'—, vr. descorazonarse.
aidant, auxiliante.
aide, ayuda, socorro.
aider, va. ayudar.
aïe! interj. ¡ay!
aïeul, sm. abuelo.
aigle, sm. águila sf.
aigre, adj. agrio.
aigre-doux, adj. agridulce.
aigrement, adv. agriamente.
aigrette, sf. cresta.
aigreur, sf. agrura.
aigrir, va. agriar.
aigu, adj. agudo.
aiguille, sf. aguja.
aiguillée, sf. hebra.
aiguillette, sf. agujeta.
aiguillon, sm. aguijón.
aiguisé, adj. afilado.
aiguiser, va. afilar.
ail, sm. ajo.
aile, sf. ala.
ailleurs, adv. en cualquiera otra parte; d'—, además.
aimable, adj. amable.
aimant, sm. imán; adj. amante.
aimanter, va. imantar
aimer, va. amar; s'—, vr. amarse.
aine, sf. ingle.
aîné, primogénito.
aînesse, sf. primogenitura.
ainsi, adv. así; -soit-il!, así sea.
air, sm. aire.
aisance, sf. comodidad
aise, sf. comodidad.
aisé, adj. cómodo.
aisselle, sf. sobaco, sm.
ajournement, sm. aplazamiento.
ajourner, va. aplazar.
ajouté, sm. añadido.
ajouter, va. añadir.
ajusté, adj. ajustado.
ajuster, va. ajustar.
alambic, alambique.
alambiquer, va. alambicar.
alarmant, alarmante.
alarme, sf. alarma, sm
alarmé, alarmado.
alarmer, va. alarmar.
albâtre, alabastro.
album, sm. álbum.
albumine, albúmina.
alcade, sm. alcalde.
alcadie, sf alcaldía.
alcali, sm. álcali.
alcalin, adj. alcalino.
alchimie, sf. alquimia
alchimique, adj. alquímico.
alcool, sm. alcohol.
alcoolique, alcohólico.
alcoolisation, sf. alcoholización.
alcooliser, va. alcoholizar.
alcôve, sf. alcoba.
aléatoire, aleatorio.
alentour, al rededor
alerte, sf. alarma, sm.
alexandrin, sm., adj. alejandrino.
alezan, adj. alazán.
algèbre, sf. álgebra.
algébrique, adj. algebraico.
alguazil, sm. alguacil.
algue, sf. alga.
alicate, sf. alicates, sm.
aliénable, enajenable.
aliénation, sf. enajenación.
aliéné, adj. enajenado.
aliéner, va. enajenar.
aligné, adj. alineado.
alignement, sm. alineación, sf.
aligner, va. alinear.
aliment, sm. alimento.
alimentaire, adj. alimenticio.
alimentation, sf. alimentación.
alimenter, alimentar.
alinéa, sm. párrafo.
allaité, amamantado.
allaiter, va. amamantar; s'—, vr. criarse al pecho.
allée, sf. pasadizo, sm.
allégé, adj. aliviado, aligerado.
alléger, va. aliviar, aligerar.
allégresse, júbilo.
aller, vn. andar, ir.
alliage, sm. aleación.
alliance, sf. alianza.
allié, adj. aliado.
allier, va. ligar.
allocution, alocución.
allongé, prolongado.
allonger, va. alargar.
allons! pues bien.
allopathe, sm. alópata
allopathie, sf. alopatía
allopathique, adj. alopático.
allouer, va. aprobar.
alluder, va. aludir.
allumé, adj. encendido
allumer, va. encender.
allumette, sf. fósforo.
allure, sf. el andar, sm.
allusion, sf. alusión.
alluvion, sf. aluvión.
almanach, sm. almanaque.
aloès, sm. áloe.
alors, adv. entonces.
alouette, sf. alondra.
alourdir, entorpecer.
aloyau, lomo de vaca.
alpes, sf. pl. alpes.
alpestre, adj. alpino.
alphabet, sm. alfabeto.

Cagajones y membrillos, todos somos amarillos.

alphabétique, adj. *alfabético.*
alpin, adj. *alpino.*
alpiste, sm. *alpiste.*
altérable, *alterable.*
altérant, *alterante.*
altération, *alteración.*
altéré, adj. *alterado.*
altérer, va. *alterar.*
altesse, sf. *alteza.*
altier, adj. *altivo.*
altitude, sf. *altura.*
alumine, sf. *alúmina.*
alun, sm. *alumbre.*
amabilité, *amabilidad.*
amadou, sm. *yesca*, sf.
amaigr-ir, va., vn. *enflaquecer*; -issement, sm. *enflaquecimiento.*
amande, sf. *almendra.*
amandier, *almendro.*
amant, sm. *amante.*
amas, sm. *monton.*
amateur, *aficionado.*
amazone, sf. *amazona.*
ambassade, *embajada.*
ambiant, *ambiente.*
ambigu, adj. *ambiguo.*
ambre, sm. *ámbar.*
ambulance, sf. *ambulancia.*
ambulant, adj. *ambulante.*
âme, sf. *alma.*
amélioration, sf. *mejoramiento.*
amène, adj. *ameno.*
amené, adj. *guiado.*
amener, va. *traer.*
aménité, sf. *amenidad*
amer, sm. *amargor.*
amèrement, adverbio. *amargamente.*
amertume, *amargor.*
améthyste, *amatista.*
ameublement, sm. *mueblaje.*
ami, sm. *amigo.*
amiable, *amistoso.*
amical, adj. *amistoso.*
amidon, sm. *almidón.*
amie, sf. *amiga.*
aminc[i]r, *adelgazar.*
amiral, sm. *almirante*
amitié, sf. *amistad.*
ammoniaque, sm. *amoníaco.*
amnistie, sf. *amnistía.*
amoindrir, *minorar.*
amoitir, *humedecer.*
amollir, *ablandar.*
amonceler, va. *amontonar.*
amont, adv. *hacia arriba.*
amorce, sf. *cebo.*
amoroso, *amoroso.*
amortir, *amortizar.*
amour, sm. *amor.*
amour-propre, sf. *amor propio*, sm.
amovibilité, sf. *amovibilidad.*
amovible, *amovible.*
ample, adj. *amplio.*
amplitude, *amplitud.*
ampoule, sf. *ampolla.*
amputation, sf. *amputación.*
amusant, *divertido.*
amygdales, sf. pl. *agallas de la garganta.*
an, sm. *año.*
ananas, sm. *anana.*
anarchie, sf. *anarquía*
anatomie, *anatomía.*
ancètres, sm. pl. *antepasados.*
anchois, sm. *anchoa*, sf.
ancien, adj. *antiguo.*
ancre, sf. *ancla.*
andante, *andante.*
andouille, sf. *embuchado de tripas*, sm.
âne, sm. *asno, burro.*
anéantir, *aniquilar.*
anecdote, sf. *anècdota.*
anémie, sf. *anemia.*
anémone, sf. *anémona*
anencéphale, adjetivo. *anencéfalo.*
ânesse, sf. *burra.*
anesthésie, *anestesia.*
ange, sm. *ángel.*
angélique, *angélico.*
angine, sf. *angina.*
angle, sm. *ángulo.*
angoisse, sf. *angustia.*
angora, adj. *angora.*
anguille, sf. *anguila.*
anicroche, sm. *tropiezo*
animal, sm. *animal.*
animation, *animación.*
animer, va. *animar.*
anis, sm. *anís.*
annal, sm. *anual.*
anneau, sm. *anillo.*
année, sf. *año*, sm.
annexe, sm. *anejo.*
annexer, va. *unir.*
annexion, sf. *anexión.*
anniversaire, adj., sm. *aniversario.*
annonce, sf. *aviso, anuncio*, sm.
annoncer, *anunciar.*
annuaire, *anuario.*
annualité, *anualidad.*
annuel, adj. *anual.*
anomal, adj. *anómalo.*
ânon, sm. *borriquillo.*
anonyme, *anónimo.*
anormal, adj. *anormal*
anse, sf. *asa.*
antagonisme, sm. *antagonismo.*
antécédemment, adv. *anteriormente.*
antécédent, sm., adj. *antecedente.*
antédiluvien, adj. *antediluviano.*
antérieur, *anterior.*
antériorité, sf. *anterioridad.*
antropophage, adj. *antropófago.*
antre, sm. *caverna*, sf.
anxiété, sf. *ansiedad.*
aorte, sf. *aorta.*
août, sm. *agosto.*
apaiser, *apaciguar.*
aparté, *aparte.*
apathie, sf. *apatía.*
apathique, *apático.*
apercevoir, va. *descubrir.*
aperçu, sm. *sumario.*
apéritif, adj. *aperitivo*
à peu près, loc. adv. *poco más ó menos.*
apiculteur, *apicultor*; -ure, *apicultura.*
apitoyer, va. *apiadar.*
aplanir, va. *aplanar.*
aplatir, va. *aplastar.*
aplomb, sm. *perpendicular.*
apocryphe, *apócrifo.*
apogée, sm. *apogeo.*
apollon, sm. *apolo.*
apologie, sf. *apología.*
apoplexie, *apoplejía.*
aposté, adj. *echadizo.*
aposter, va. *acechar.*
apothéose, *apoteosis.*
apothicaire, *boticario.*
apôtre, sm. *apóstol.*
appar-aitre, vn. *aparecer*; -eil, sm. *aparato*; -ence, sf. *apariencia*; -ition, sf. *aparición*; -tement, sm. *aposento*; -tenir, vn. *pertenecer.*
appat, sm. *cebo.*
appauvrir, va. *empobrecer.*
appel, sm. *llamada*, appeler, va. *llamar.*
appendice, *apéndice.*
applaud-ir, *aplaudir*; -issement. *aplauso.*
appliqué, adj. *aplicado*
appliquer, va. *aplicar.*
appoint, sm. *pico*; -ement, sm. *salario, sueldo.*
apporter, va. *traer.*
apprécia-ble, adj. *apreciable*; -tion, sf. sm., *evaluación.*
apprécier, va. *apreciar*
apprendre, *aprender.*
apprenti, *aprendiz.*
apprêt, *condimento*; -er, *preparar.*
apprivoisser, va. *amansar.*
approcher, va. *acercar*
approfondir, *ahondar.*
approuver, *aprobar.*
approximat-if, adj. *aproximativo*; -ion, sf. *aproximación.*
appui, sm. *apoyo.*
appuyer, va. *apoyar.*
âpre, adj. *áspero.*
après, *después de.*
à propos, adj. *á propósito.*
apt-e, adj. *apto*, -itude sf. *aptitud.*
aquarium, *acuario.*
aquatique, *acuático.*
aqueduc, *acueducto.*
arabe, sm. *árabe*
arable, adj. *arable.*
araignée, sf. *araña.*
araser, va. *enrasar.*
arbitrage, *arbitraje.*
arborer, *enarbolar.*
arbre, sm. *árbol.*
arbuste, sm. *arbusto.*
arc, *arco*; -ade, *arcada*
arc-en-ciel, sm. *iris.*
arch-ange, sm. *arcángel*; -evêché, sm. *arzobispado*; -evêque, sm. *arzobispo*; -iduc, sm. *archiduque*; -itecte, sm. *arquitecto*; -ives, sf. pl. *archivo*, sm.
ardent, adj. *ardiente.*
ardeur, sf. *ardor*, sm.
ardoise, sf. *pizarra.*
ardoiser, va. *empizarrar.*
ardu, adj. *escarpado.*
are, sf. *área.*
arène, sf. *arena.*
arête, sf. *espina.*
argent, *plata*; *dinero*, -er, *platear.*
argile, sf. *arcilla.*
argot, sm. *jerga.*
argument, sm. *argumento.*
aride, adj. *árido.*
aristocrat-e, sm., sf. *aristócrata*; -ie, sf. *aristocracia.*
arithmétique, sf. *aritmética.*
arlequin, *arlequín.*
armateur, *armador.*
arm-e, *arma*; -ée, *armada*; -er, *armar*; -oire, *armario*; -ure, *armadura*; -urier, *armero.*
arnica, sf. *árnica.*
arôme, sm. *aroma.*
arpège, sm. *arpegio.*
arpentage, *deslinde.*
arracher, *arrancar.*
arranger, va. *arreglar*
arrestation, *arresto.*
arrêt, sm. *decreto*; -er, va. *detener.*
arrhes, sf. pl. *arras.*
arriéré, *lo atrasado.*
arrière-boutique, sf. *trastienda.*
arriérer, va. *atrasar.*
arriver, va. *llegar.*
arrobe, sf. *arroba.*
arrogance, sf. *arrogancia.*
arrond-i, adj. *redondo*; -ir, va. *redondear.*
arros-age, sm. *riego*; -er, va. *rociar.*
arsenal, sm. *arsenal.*

arsénique, *arsénico.*
art, sm. *arte.*
artère, sf. *arteria.*
arthrite, sf. *gota.*
artichaut, *alcachofa.*
article, sm. *artículo.*
articul-aire, *articular*; -ation, *articulación*; -er, *articular.*
artifice, sm. *artificio.*
artificiel, *artificial.*
artificier, *polvorista.*
artill-erie, *artillería*; -eur, *artillero.*
artisan, sm. *artesano.*
artistique, *artístico.*
ascendance, sf. *ascendencia.*
ascension, *ascensión.*
asile, sm. *asilo.*
aspect, sm. *aspecto.*
asperge, *espárrago.*
asphalte, sm. *asfalto.*
asphyxie, sf. *asfixia.*
asphyxier, va. *asfixiar.*
aspir-ant, *aspirante*; -ation, *aspiración*; -er, *aspirar.*
assaillir, va. *asaltar.*
assainir, *salubrificar.*
assaisonn-ement, sm. *condimento*, sm.; -er, va. *sazonar.*
assassin, sm. *asesino*; -at, sm. *asesinato*; -er, va. *asesinar.*
assaut, sm. *asalto.*
assembl-ée, sf. *asamblea*; -er, va. *reunir.*
assentiment, sm. *consentimiento.*
asseoir, va. *sentar.*
assez, adv. *bastante.*
assidu, adj. *asiduo.*
assidûment, adv. *asiduamente.*
assiéger, va. *sitiar.*
assiette, sf. *plato*, sm.
assimilable, adj. *asimilable.*
assist-ance, *asistencia*; -ant, *asistente*; -er, *asistir.*
association, sf. *asociación.*
associé, sm. *socio.*
associer, va. *asociar.*
assombrir, *oscurecer.*
assommer, *matarlo.*
assomption, sf. *asunción.*
assort-i, adj. *a[illegible]do*; -iment, sm. *surtido*; -ir, va. *surtir.*

assoupi, *adormecido.*
assoupir, *adormecer.*
assouplir, *ablandar.*
assourd-i, adj. *ensordecido*; -ir, va. *ensordecer.*
assujét-i, adj. *sujeto*; -ir, va. *sujetar.*
assurance, *seguridad.*
assuré, *asegurado.*
assurément, adv. *seguramente.*
assurer, va. *asegurar.*
astérisque, *asterisco.*
asthme, sm. *asma*, sf.
astr-e, sm. *astro*; -ingent, adj. *astringente*; -onome, sm. *astrónomo.*
asile, sm. *asilo.*
atelier, sm. *taller.*
athlète, sm. *atleta.*
atlantique, *atlántico.*
atlas, sm. *atlas.*
atmosphère, sf. *atmósfera.*
atome, sm. *átomo.*
atour, sm. *adorno.*
atout, sm. *triunfo.*
âtre, sm. *hogar.*
atroc-e, adj. *atroz*; -ité, sf. *atrocidad.*
atrophie, sf. *atrofia.*
attach-ant, adj. *atractivo*; -é, adj. *atado*; -er, va. *atar.*
attaque, sf. *ataque*, sm.; -r, va. *atacar.*
attarder, va. *retardar.*
atteindre, *alcanzar.*
atteint, adj. *alcanzado.*
atteler, va. *poner el tiro á un carruaje.*
attend-ant (en), loc. adv. *entretanto*; -re, va. *esperar*; -rir, va. *enternecer.*
attent-at, sm. *atentado*; -er, va. *atentar*; -if, adj. *atento*; -ion, sf. *atención.*
atténuant, adj. *atenuante*; -uer, va. *atenuar.*
attiédissement, sm. *tibiezo*, sf.
attirer, va. *atraer.*
attiser, va. *atizar.*
attitr-é, adj. *titular*; -er, va. *cohechar.*
attitude, sf. *actitud.*
attract-if, adj. *atractivo*; -ion, *atracción.*
attrait, sm. *atractivo.*

attrape, sf. *trampa.*
attrapé, adj. *burlado.*
attraper, va. *coger.*
attrayant, adj. *halagüeño.*
attribuer, va. *atribuir.*
attribut, sm. *atributo.*
attrister, *entristecer.*
au, art. *al.*
aube, sf. *alba.*
auberge, sm. *posada.*
aubergine, *berenjena.*
aubergiste, *posadero.*
aucun, adj. *ningún.*
audace, sf. *audacia.*
au-dedans, adv. *dentro.*
au-dehors, adv. *fuera.*
au-delà, adv. *de aquella parte.*
au-dessous, adv. *abajo, debajo.*
au-dessus, adv. *arriba, encima.*
audience, *audiencia.*
augmenter, *aumentar.*
augurer, va. *augurar.*
auguste, adj. *augusto.*
augustin, *agustino.*
aujourd'hui, adv. *hoy.*
aumône, sf. *limosna.*
aumônier, *limosnero.*
auparavant, adv. *antes.*
auprès, *cerca de.*
auréole, sf. *aureola.*
aurifère, adj. *aurífero.*
aurore, sf. *aurora.*
auscultation, sf. *auscultación.*
aussi, *también.*
austère, adj. *austero.*
austérité, *austeridad.*
austral, adj. *austral.*
autant, adv. *tanto.*
autel, sm. *altar.*
auteur, sm. *autor.*
authentique, adj. *auténtico.*
autocrate, *autócrata.*
auto-da-fé, *auto de fe.*
autographe, sm., adj. *autógrafo.*
autographier, va. *autografiar.*
automate, *autómata.*
automatique, adj. *automático.*
automne, sm. *otoño.*
autonomie, sf. *autonomía.*
autopsie, sf. *autopsia.*
autoriser, *autorizar.*
autorité, sf. *autoridad.*
autour, *al rededor.*
autre, adj. *otro.*

autruche, sf. *avestruz.*
autrui, sm. *otro.*
aux, art. *á los, á las.*
auxiliaire, *auxiliar.*
aval, sm. *aval*; -anche, sf. *alud*, sm.; -er, va. *tragar.*
avance, sf. *anticipo.*
avancé, adj. *avanzado.*
avancement, sm. *progreso.*
avancer, *adelantar.*
avant, prep. *antes.*
avant-bras, sm. *antebrazo.*
avant-dernier, adj. *penúltimo.*
avant-garde, sf. *vanguardia.*
avant-hier, *anteayer.*
avant-scène, *proscenio.*
avare, sm., adj. *avaro.*
avarice, sf. *avaricia.*
avarie, sf. *avería.*
avarié, adj. *averiado.*
avarier (s') vr. *averiarse.*
avec, prep. *con.*
aveine, sf. *avena.*
avénement, sm. *advenimiento.*
avenir, vn. *acontecer.*
avent, sm. *adviento*; -urer, va. *aventurar, arriesgar.*
avenue, sf. *avenida.*
averse, sf. *chaparrón, aguacero*, sm.
aversion, sf. *aversión.*
avertir, va. *avisar.*
aveu, sm. *confesión*, sf.; -gle, *ciego.*
avide, adj. *ávido.*
avidité, sf. *avidez.*
aviron, sm. *remo.*
avis, sm. *aviso*; -er, va. *avisar.*
avitailler, *avituallar.*
aviver, va. *avivar.*
avocat, sm. *abogado.*
avoine, sf. *avena.*
avoir, *tener, haber.*
avorter, sm. *abortar.*
avoué, sm. *abogado, procurador.*
avouer, va. *confesar.*
avril, sm. *abril.*
axe, sm. *eje.*
ayantdroit, *interesado.*
aye! interj. *¡ay!*
azote, sm. *azote.*
azur, sm. *azul.*
azuré, adj. *azulado.*
azurer, va. *azular.*

Babel, *babel.*
Babillage, *habladuría.*
bâbord, *babor.*
bac, *barca de río.*
baccalauréat, *bachillerato.*
bachanal, *bacanal.*
bacchus, *baco.*

bâche, *toldo.*
bachelier, *bachiller.*
bâcler, *barrear.*
badaud, *pazguato.*
badigeon, *estuco*; -ner, *estucar.*
bafoué, *burlado.*
bafouer, *burlar.*
bagage, *equipaje.*

bagarre, *alboroto.*
bagatelle, *bagatela.*
bagne, *presidio.*
bague, *sortija.*
baguette, *varilla.*
bah! *¡ah! ¡vaya!*
bahut, *baúl.*
baie, *bahía.*
baigné, *bañado.*

baigner, *bañar.*
baigneur, *bañero.*
baignoir, *baño.*
bâillement, *bostezo.*
bâiller, *bostezar.*
bâillon, *mordaza.*
bain, *baño*; -de pieds, *pediluvios*; -marie, *baño-maria.*

Más vale dar que recibir.

baïonnette, *bayoneta.*
baiser, *besar.*
baisse, *baja.*
baisser, *bajar.*
bal, *baile.*
balafre, *cuchillada.*
balai, *escoba.*
balance, *balanza.*
balancer, *balancear.*
balancier, *balancín.*
balançoire, *columpio.*
balayer, *barrer.*
balayeur, *barrendero.*
balbutier, *tartamudear.*
balcon, *balcón.*
baleine, *ballena.*
baleiné, *emballenado.*
baliste, *ballesta.*
baliverne, *hojarasca.*
ballade, *balada.*
balle, *bala, pelota.*
ballet, *baile en un teatro.*
ballon, *balón, globo.*
ballot, *fardo*; -tage, *sorteo*; -ter, *sacudir.*
balustrade, *balaustrada.*
balustre, *balaustre.*
bambin, *nene, niño.*
bambou, *bambú.*
ban, *bando*; -al, *ordinario*; -ane, *banana.*
banc, *banco*; -al, *patizambo.*
bandage, *vendaje.*
bandagiste, *fabricante de bragueros.*
bande, *banda, venda*; -au, *cinta que ciñe la cabeza*; -r, *vendar.*
bandit, *bandido.*
banlieue, *distrito de una ciudad.*
banne, *toldo.*
bannette, *canasta.*
bannière, *pendón.*
bannir, *desterrar.*
banque, *banca, banco*; -route, *bancarrota.*
banquet, *banquete*; -te, *banqueta.*
banquier, *banquero.*
baptême, *bautismo.*
baptiser, *bautizar.*
baptismal, *bautismal.*
baquet, *cubeta.*
baragouin, *quirigay.*
baraque, *barraca*; -ment, *reunión de barracas*; -r, *hacer barracas.*
baratte, *mantequera.*
barbacane, *barbacana.*
barbare, *bárbaro.*
barbarie, *barbaridad, barbarie.*
barbarisme, *barbarismo.*
barbe, *barba.*
barbeau, *barbo.*
barber, *afeitar*; -ie, *barbería.*
barbiche, *perilla.*
barbier, *barbero.*
barbotière, *balsa.*
barbouill-age, *embadurnamiento, pintarrajo*; -er, *embarrar, pintorrear*; s'embarbouiller = *perderse en un discurso*; -eur, *embadurnador.*
barbu, *barbudo.*
barbue, *mero.*
barcelonnette, *cuna de niño.*
barége, *barés.*
barême, *baremo.*
barigoule, *barigula.*
baril, *barril*; -le, *varilla.*
bariolage, *baturrillo.*
barioler, *pintorrear.*
barne, *fábrica de sal.*
baromètre, *barómetro.*
barométrique, *barométrico.*
baron, *barón.*
baroque, *extravagante.*
baroscope, *baróscopo.*
barque, *barca.*
barquerolle, *barquilla.*
barrage, *barrera.*
barre, *barra.*
barré, *barrado.*
barreau, *travesaño, abogacía.*
barrer, *atrancar.*
barrette, *birreta.*
barricade, *barricada.*
barricader, *atrincherar.*
barrière, *barrera.*
barrique, *barrica.*
baryte, *barita.*
baryton, *barítono.*
bas, *bajo*; à bas = *á tierra, abajo*; ici-bas = *acá bajo*; là-bas = *allá bajo*; -se, *baja.*
bas, *media*; -ane, *badana.*
basconade, *vascuence.*
bascule, *báscula.*
base, *basa.*
baser, *basar.*
bas-fond, *hondonada.*
basilique, *basílica.*
basque, *el vascuence.*
bas-relief, *bajo relieve.*
basse, *bajo (cantor).*
basse-cour, *corral.*
bassement, *bajamente.*
basse-mer, *bajamar.*
bassesse, *bajeza.*
basset, *zarcero.*
bassin, *bacía.*
bassine, *cazo.*
bassiner, *calentar una cama.*
bassinoire, *calentador.*
bastille, *bastilla.*
bastion, *bastión.*
bastonnade, *paliza.*
bastringue, *baile público.*
bas-ventre, *empeine.*
bât, *basto.*
batail, *badajo*; -le, *batalla*; -ler, *batallar.*
bâtard, *bastardo.*
batate, *batata.*
bateau, *buque.*
batelet, *barquichuelo.*
batelier, *barquero.*
bâti, *hilván.*
bâtiment, *edificio.*
bâtir, *fabricar.*
bâtiss-e, *obra.*
batiste, *batista.*
bâton, *bastón*; -nier, *bastonero.*
battant, *batiente.*
batte, *pisón.*
batterie, *batería.*
battoir, *raqueta.*
battre, *pegar*; battre le blé = *trillar*; battre des mains = *palmotear*; battre en retraite = *tocar retirada*; se battre = *reñir.*
battu, *trillado.*
battue, *batida.*
baugue, *alga.*
bauhin, *válvula cecal.*
baume, *bálsamo.*
bavard, *hablador*; -age, *habladuría*; -er, *charlar.*
bave, *baba.*
baver, *babear.*
bazar, *bazar.*
béant, *abierto.*
béat, *beato*; -ification, *beatificación*; -ifier, *beatificar.*
béatitude, *beatitud.*
beau, *bonito.*
beaucoup, *mucho.*
beau-fils, *yerno.*
beau-frère, *cuñado.*
beau-père, *suegro.*
beauté, *belleza.*
bec, *pico.*
bécasse, *chocha.*
bêcher, *cavar.*
becquée, *cebo.*
becqueter, *picotear.*
bedeau, *bedel.*
beffroi, *torre de señales.*
bégaiement, *tartamudez.*
bégayer, *tartamudear.*
bègue, *tartamudo.*
bêler, *balar.*
belette, *comadreja.*
bélier, *carnero padre.*
belladone, *belladona.*
belle, *hermosa.*
belle-fille, *nuera.*
belle-mère, *suegra.*
belles-lettres, *literatura.*
belle-soeur, *cuñada.*
belligérant, *beligerante.*
belliqueux, *belicoso.*
belvéder, *azotea.*
bémol, *bemol.*
bénédictin, *benedictino.*
bénédiction, *bendición.*
bénéfice, *beneficio.*
bénéficence, *beneficencia.*
bénéfique, *benéfico.*
bénévole, *benévolo.*
béni, *bendito*; -gnité, *benignidad.*
bénin, -igne, *benigno.*
bénir, *bendecir.*
bénit, *bendito.*
bénitier, *pila.*
benzine, *bencina.*
benzoïque, *benzoico.*
béquille, *muleta.*
bercail, *redil de ovejas.*
berceau, *cuna.*
bercer, *mecer la cuna.*
béret, *boina.*
berge, *barga.*
berger, *pastor.*
bergerie, *aprisco.*
béringène, *berenjena.*
berline, *berlina.*
bernardin, *bernardino.*
berne, *manta.*
besace, *alforja.*
besicles, *antiparras.*
besogne, *tarea.*
besoin, *menester.*
bestial, *bestial.*
bestiaux, *ganados.*
bêta, *tonto.*
bétail, *ganado.*
bête, *bestia*; -ment, *tontamente.*
bêtise, *tontería.*
béton, *mortero.*
bette, *acelga*; -rave, *remolacha.*
beuglement, *bramido.*
beugler, *bramar.*
beurre, *manteca.*
beurrerie, *mantequera.*
bévue, *equivocación.*
biais, *sesgo.*
biberon, *biberón.*
bible, *biblia.*
bibliograph-e, *bibliógrafo*; -ie, *bibliografía.*
bibliothécaire, *bibliotecario.*
bibliothèque, *biblioteca.*
biblique, *bíblico.*
bicarbonate, *bicarbonato.*
biche, *corza.*
bicoque, *bicoca.*
bicorne, *bicornio.*

bidet, *jaca.*
bien, *bien.*
bien-être, *bienestar.*
bienfaisance, *beneficencia.*
bienfaisant, *benéfico.*
bienfait, *beneficio.*
bienfaiteur, *bienhechor.*
bienheureux, *bienaventurado.*
biennal, *bienal.*
bien que, *aunque.*
bienséance, *decencia.*
bientôt, *luego.*
bienveillance, *benevolencia.*
bienveillant, *benévolo.*
bienvenu, *bienvenido.*
bienvenue, *bienvenida.*
bière, *cerveza, ataud.*
bifteck, *lonja de carne de vaca.*
bifurquer, *ahorquillarse.*
bigame, *bígamo.*
bigamie, *bigamia.*
bigarreau, *cereza.*
bigaud, *azada.*
bigot, *santurrón.*
bijou, *joya, alhaja.*
bijouterie, *bisutería.*
bijoutier, *joyero.*
bilan, *balance.*
bilboquet, *boliche.*
bile, *bilis.*
biliaire, *biliar.*
bilieux, *bilioso.*
billard, *billar.*
bille, *bola de billar.*
billet, *billete.*
billion, *billón.*
billon, *vellón.*
billot, *tajo de cocina.*
bimestre, *bimestre.*
binocle, *binóculo.*
biographe, *biógrafo.*
biologie, *biología.*
bipède, *bípedo.*
bique, *chiva.*
bis, *otra vez.*
bisaïeul, *bisabuelo.*
bisannuel, *bisanuo.*
biscornu, *cosa irregular.*
biscuit, *bizcocho.*
bise, *viento del norte.*
biseau, *beso del pan.*
bismuth, *bismuto.*
bissac, *zurrón.*
bissextil, *bisiesto.*
bitume, *betún.*
bivouac, *vivac.*
bizarre, *extravagante.*
bizègle, *pulidor.*
blafard, *pálido.*
blague, *fanfarronada.*
blaireau, *tejón.*
blâmable, *condenable.*
blâme, *infamia.*
blâmer, *vituperar.*
blanc, *blanco.*
blanchâtre, *blanquecino.*
blanchement, *con limpieza.*
blanchet, *mantilla.*
blancheur, *blancura.*
blanchir, *blanquear.*
blanchissage, *lavado.*
blanchisseuse, *lavandera.*
blason, *blasón.*
blasphème, *blasfemia.*
blasphemer, *blasfemar.*
blé, *trigo.*
blême, *descolorido.*
blêmir, *palidecer.*
blennorrhagie, *blenorragia.*
blessant, *ofensivo.*
blessé, *herido.*
blesser, *herir.*
blessure, *herida.*
blet, *blando.*
bleu, *azul.*
bloc, *pedrusco.*
blond, *rubio.*
blonde, *blonda.*
blottir (se), *agazaparse.*
blouse, *blusa.*
bluette, *centella.*
boa, *boa.*
bobine, *carrete.*
bobineuse, *devanadora.*
bobo, *buba.*
bocal, *bote.*
bœuf, *buey.*
bogue, *tineta.*
boire, *beber.*
bois, *madera.*
boiserie, *entablado.*
boisson, *bebida.*
boite, *caja.*
boiter, *cojear.*
boiteux, *cojo.*
bombarder, *bombardear.*
bombe, *bomba.*
bomber, *encorvar.*
bon, *bueno.*
bonbon, *dulce.*
bond, *salto*; -ir, *botar.*
bonheur, *felicidad.*
bonification, *bonificación.*
bonifier, *bonificar.*
bonite, *bonito (pez).*
bonjour, *buenos días.*
bonne, *criada.*
bonnet, *gorra.*
bonneterie, *bonetería.*
bonsoir, *buenas tardes*
bonté, *bondad.*
bord, *borde*; -age, *bordaje.*
border, *guarnecer*; -eau, *factura.*
bordure, *orladura.*
borée, *bóreas.*
borgne, *tuerto.*
borne, *mojón.*
borne, *limitado.*
borner, *limitar.*
bosphore, *bósforo.*
bosquet, *bosquecillo.*
bosse, *joroba.*
bosseler, *abollar.*
bossu, *jorobado.*
botanique, *botánica.*
botiche, *botija.*
botte, *bota.*
bottelé, *agavillado.*
botteler, *agavillar.*
bottier, *zapatero.*
bottine, *borceguí.*
bouc, *macho cabrío.*
bouche, *boca.*
bouché, *tapado.*
bouchée, *bocado.*
boucher, *carnicero.*
boucher, *tapar.*
boucherie, *carnicería.*
bouchon, *tapón.*
boucle, *hebilla.*
boucler, *atar.*
bouclier, *escudo.*
bouder, *enfurruñarse*
boue, *lodo.*
bouée, *boya.*
boueux, *cenagoso.*
bouff-ant, *fofo*; -e, *bufo*; -ée, *soplo.*
bouffon, *bufón.*
bouger, *menearse.*
bougie, *bujía.*
bouillant, *hirviente.*
bouill-ard, *niebla*; -erie, *destilatorio*; -i, *cocido*; -ie, *papilla*; -ir, *hervir*; -oire, *perol*; -on, *caldo.*
boulanger, *panadero*; -ie, *panadería.*
boule, *bola.*
bouler, *arrullar.*
boulet, *bala*; -te, *albondiguilla.*
bouleverser, *trastornar.*
bouloir, *batidera.*
boulon, *perno*; -ner, *clavar.*
boulot, *álamo blanco.*
bouquet, *ramillete.*
bouquin, *cabrón.*
bourbe, *fango.*
bourde, *bola.*
bourdon, *campana grande*; -nement, *murmullo*; -ner, *zumbar.*
bourg, *arrabal*; -eois, *vecino*; -eoisie, *vecindad*; -eon, *botón de los árboles, orzuelo*; -eonner, *brotar.*
bourlet, *rodete.*
bournal, *panal de miel.*
bournous, *albornoz.*
bourrache, *borraja.*
bourrasque, *borrasca.*
bourre, *borra.*
bourreau, *verdugo.*
bourrelier, *guarnicionero.*
bourrer (se), *atracarse*
bourrique, *borrica.*
bourru, *brusco.*
bourse, *bolsa.*
boursier, *bolsista.*
boursouflé, *hinchado.*
boursoufler, *hinchar.*
boursouflure, *hinchazón.*
bousculer, *atropellar.*
boussole, *brújula.*
bout, *cabo, punta.*
boutade, *arranque.*
bouteille, *botella.*
boutique, *tienda.*
bouton, *botón*; -né, *abotonado*; -ner, *abotonar*; -nerie, *botonería*; -nier, *botonero.*
bouverie, *boyera.*
bouvier, *boyero.*
boyau, *intestino*
boyauderie, *tripería.*
bracelet, *brazalete.*
braconnage, *acción de cazar en vedado.*
braconner, *cazar furtivamente.*
braconnier, *cazador furtivo.*
brague, *braga.*
brai, *brea.*
brailler, *vocear.*
brailleur, *voceros.*
braire, *rebuznar.*
braise, *brasa.*
braiser, *asar.*
bramer, *bramar.*
brancard, *camilla.*
branche, *rama, ramo.*
branderie, *fábrica de aguardiente.*
brandevin, *aguardiente.*
brandir, *blandir.*
brandon, *hachón.*
branlant, *se bambolea.*
branlement, *sacudimiento.*
branler, *agitar.*
braquer, *apuntar.*
bras, *brazo.*
braser, *soldar.*
brasier, *hoguera.*
brassage, *braceada.*
brasser, *bracear.*
brasserie, *cervecería.*
bravache, *fanfarrón.*
bravade, *bravata.*
brave, *bravo.*
braver, *desafiar.*
bravo, *bravo.*
bravoure, *bravura.*
brebis, *oveja.*
brèche, *brecha.*
bref, *breve, corto.*
breloque, *bagatela.*
bretelle, *tirante.*
breuvage, *brebaje.*
brève, *breve.*
brevet, *privilegio de invención.*
breveter, *privilegiar.*
bréviaire, *breviario.*

brévité, brevedad.
brick, bergantín.
bride, brida.
brider, embridar.
brief, breve.
brièveté, brevedad.
brigade, brigada.
brigadier, brigadier.
brigand, bandido; -age, pillaje.
brigantin, bergantín.
brigue, intriga.
brillant, brillante.
briller, brillar.
brin, vástago.
brioche, torta.
brique, ladrillo.
briquet, eslabón.
bris, fractura; -able, frágil.
brise, brisa.
brisement, rompimiento.
brise-noix, cascanueces.
briser, romper.
brisque, brisca.
brisure, rotura.
brocant-age, chalanería; -er, chalanear; -eur, chalán.
brochage, encuadernación á la rústica.
broche, asador.
brocher, bordar de recamado.
brochet, sollo; -er, lardear con la aguja.
brocheur, encuadernador.
brochure, folleto.
brodequin, borceguí.
broder, bordar; métier à broder=bastidor; -ie, bordado.
bronch-es, bronquios; -ite, bronquitis.
bronze, bronce.
bronzer, broncear.
brosse, cepillo; -er, acepillar.
brouette, carretón.
brouillard, niebla.
brouillasser, lloriznar.
brouille, riña.
brouiller, barajar.
brouillon, borrador.
broyage, moledura.
broyer, moler.
bru, nuera.
brugnon, abridor liso.
bruine, neblina fría.
bruit, ruido.
brûlant, ardiente.
brûlé, quemado.
brûler, quemar.
brûlure, quemadura.
brume, neblina.
brun, moreno.
brunir, bruñir, pulir.
brusque, brusco.
brutal, brutal.
brutte, bruto.
bruyant, ruidoso.
bruyère, matorral.
buanderie, lavadero.
bubon, tumor.
buccal, bucal.
buccine, bocina.
bûche, leño.
bûcher, leñera.
bûcheron, leñador.
budget, presupuesto.
buer, hacer colada.
buffet, aparador.
buffle, búfalo.
buis, boj.
buisson, zarzal.
bulle, bula.
bulletin, boletín.
bureaucrate, burocrático.
burette, vinajera.
burgrave, burgrave.
burin, buril.
burlesque, burlesco.
busc, ballena.
buste, busto.
but, fin.
buté, resuelto.
butin, botín.
butte, terrero.
butter, tropezar.
buvable, potable.
buvard, decente.
buveur, bebedor.

Ça, acá, aquí; ça y là=aquí y allí; deçà, delà=de acá para allá; deçà et delà=de aquende y de allende; esto, aquello; comme ça=así, ea, vamos.
cabale, cábala.
cabalistique, cabalístico.
cabaret, taberna.
cabillaud, truchuela.
cabine, camarote.
cabinet, despacho.
câble, maroma.
cabosser, abollar.
cabrer, encabritarse.
cacaotier, árbol del cacao.
cachemire, cachemir.
cachenez, bufanda.
cacher, esconder.
cachet, sello; -er, sellar; cire à cacheter, lacre.
cachexie, caquexia.
cachot, calabozo; -terie, secretillo.
cacographie, cacografía.
cacologie, cacología.
cacophonie, cacofonía.
cadastre, catastro.
cadavre, cadáver.
cadeau, presente.
cadence, cadencia.
cadenette, trenza.
cadet, hijo segundo.
cadran, cuadrante.
cadre, marco.
caducité, caducidad.
cafard, gazmoño; -erie, hipocresía.
caféier, café (árbol).
cafetière, cafetera.
cage, jaula.
cagnarder, poltronear.
cagneux, zambo.
cagou, uraño.
cahier, cuaderno.
cahot, vaivén.
caille, codorniz.
caillé, cuajo.
cailler, cuajar.
caillot, coágulo.
caillou, guijarro; -tée, pedernal; -ter, empedrar; -teur, empedrador; -teux, guijarroso.
caisse, caja.
caissier, cajero.
calamité, calamidad.
calamiteux, calamitoso.
calandre, calandria.
calcaire, calizo.
calcinable, calcinable.
calcination, calcinación.
calciner, calcinar.
calcul, cálculo; -able, calculable; -ateur, calculador; -atoire, calculatorio; -er, calcular.
cale, cala; -base, calabaza.
calèche, carretela.
caleçon, calzoncillos.
caléfaction, calefacción.
calembour, juego de palabras.
calendres, calendas.
calendrier, almanaque.
caler, calar.
calfait, hierro de calafate.
calfeutrer, tapar, cerrar.
calibre, calibre.
calice, cáliz.
calife, califa.
califourchon (à), á horcajadas.
câlin, zalamero.
câliner, acariciar.
calleux, calloso.
calligraphe, calígrafo.
callosité, callosidad.
calmant, calmante.
calmar, calamar.
calmer, calmar.
calomniateur, calumniador.
calomnie, calumnia.
calomnier, calumniar.
calomnieusement, calumniosamente.
calomnieux, calumnioso.
calorifère, calorífero.
calorifique, calorífico.
calorique, calórico.
calotte, casquete, birreta.
calquer, calcar.
calvarie, calvario.
calville, camuesa.
calvinisme, calvinismo.
calvitie, calvicie.
camarade, compañero.
camaraderie, familiaridad.
cambré, combado.
cambuse, despensa.
camée, camafeo.
camellia, camelia.
camion, carretón.
camomille, manzanilla.
camouflet, humazo, burla.
camp-agnard, aldeano, lugareño; -agne, campo; -ement, campamento; -hre, alcanfor.
canaille, canalla.
canal, canal.
canaliser, canalizar.
canapé, canapé.
canard, ánade.
canari, canario.
cancaner, chismear.
cancer, cáncer.
cancéreux, canceroso.
candeur, candor.
cane, ánade (la hembra).
canesou, canesú.
caniche, perro de aguas.
canicule, canícula.
canif, cortaplumas.
cannage, varco.
canne, caña.
canelle, canela.
canner, varear.
canon, cañón; -iser, canonizar.
canot, bote.
cantharide, cantárida.
cantine, cantina.
cantique, cántico.
caoutchouc, caucho.
cap, cabo; -able, capaz.
capillaire, capilar.
capitaine, capitán.
capital, capital.
capiteux, cachetero.
capitole, capitolio.
capituler, capitular.
capon, trafullón.
caporal, cabo.
câpre, alcaparra.
caprice, capricho.
capricieux, caprichoso.
capricorne, capricornio.
câprier, alcaparro.

capsule, *pistón, cápsula.*
capter, *captar.*
captif, *cautivo.*
capturer, *capturar.*
capuchon, *capucha.*
capucin, *capuchino.*
caqueter, *chacharear, cacarear.*
car, *porque.*
carabinier, *carabinero*
caracol, *caracol.*
caracouler, *arrullar las palomas.*
caractère, *carácter.*
caractéristique, *característico.*
carafe, *garrafa.*
carafon, *garrafón.*
carambole, *carambola*
caramel, *caramelo.*
caraque, *carraca.*
carat, *quilate.*
caravane, *caravana.*
carbonate, *carbonato.*
carbone, *carbono.*
carbure, *carburo.*
carcailler, *cantar la codorniz.*
carcan, *argolla.*
carcasse, *esqueleto.*
cardage, *cardadura.*
carder, *cardar.*
cardinalice, *cardenalicio.*
carditis, *carditis.*
cardon, *cardo.*
carême, *cuaresma.*
caresser, *acariciar.*
caret, *carey.*
cargaison, *cargamento.*
cariatide, *cariátide.*
caricature, *caricatura*
carier, *cariarse.*
carillon, *repique de campanas.*
carlin, *perro dogo.*
carmélite, *carmelita.*
carmin, *carmen.*
carnage, *matanza.*
carnassier, *carnívoro.*
carnation, *encarnación.*
carnaval, *carnaval.*
carnosité, *carnosidad.*
carotte, *zanahoria.*
carpe, *carpa.*
carré, *cuadrado.*
carreau, *azulejo.*
carrefour, *encrucijada.*
carrer, *cuadrar.*
carrière, *cantera.*
carriole, *calesa.*
carrosse, *carroza.*
carte, *naipe*; — géographique = *mapa*; — de visite = *tarjeta.*
cartilage, *cartílago.*
carton, *cartón.*
cartouche, *cartucho.*
cas, *caso.*
casanier, *perezoso.*
cascade, *cascada.*
case, *casilla.*
caser, *colocarse.*
caserne, *cuartel.*
casino, *casino.*
casque, *casco.*
casquette, *gorra.*
cassant, *frágil.*
cassation, *casación.*
casse-cou, *resbaladero.*
casse-noisettes, *cascanueces.*
casser, *romper.*
casserole, *cazuela.*
cassette, *cofrecito portátil.*
cassis, *grosella.*
cassolette, *braserillo.*
cassonade, *cogucho, azúcar negra.*
cassure, *rotura.*
castagnettes, *castañuelas.*
caste, *casta.*
castillan, *castellano.*
castor, *castor.*
casuel, *casual, eventual.*
cataclysme, *cataclismo*
catacombes, *catacumbas.*
catafalque, *catafalco.*
cataleptique, *cataléptico.*
catalogue, *catálogo.*
cataracte, *catarata.*
catarrhe, *catarro.*
catastrophe, *catástrofe*
catéchiser, *catequizar.*
catéchisme, *catecismo.*
catégorie, *categoría.*
cathédral, *catedral.*
catholicisme, *catolicismo.*
caucasien, *caucasiano.*
cauchemar, *pesadilla.*
cause, *causa, pleito.*
causer, *causar, conversar.*
causeur, *hablador.*
caustique, *cáustico, mordaz.*
cautère, *cauterio.*
cautériser, *cauterizar*
caution, *fianza.*
cavale, *yegua*; -rie, *caballería.*
cavalier, *jinete.*
cavalièrement, *gallardamente, descortesmente.*
cave, *cantina, cueva.*
cavée, *camino hondo*; -ne, *caverna.*
ce, cet, *este, aquel*; cette, *esta, aquella*; ces, *estos, estas, esos, esas, aquellos, aquellas.*
ce (c'), *esto, eso, aquello*; ce qui = *lo que*
céans, *aquí, dentro.*
ceci, *esto.*
céder, *ceder.*
cèdre, *cedro.*
ceindre, *ceñir, cerrar*
ceinture, *cintura.*
cela, *eso, aquello.*
célèbre, *célebre.*
céleri, *opio (planta).*
célérité, *celeridad.*
céleste, *celeste (celestial).*
célibat, *celibato.*
célicole, *celícola.*
célie, *celia.*
celle, *aquella.*
cellier, *despensa.*
cellulaire, *celular.*
cellule, *celda.*
celluleux, *celuloso.*
celui, celle = *aquello, aquella*; qui, que = *el que, aquel que*; celle qui, celle que = *la que, aquella que*; ceux, celles = *aquellos, aquellas*; ceux qui = *los que*; celles qui = *las que*; celui-ci = *este*; celui là = *ese (aquel)*; celle-ci = *esta*; celle-là = *esa (aquella)*; ceux-ci = *estos*; ceux-là = *aquellos*; celles-ci = *estas*; celles-là = *aquellas.*
cénacle, *cenáculo.*
cendre, *ceniza.*
cendrier, *cenicero.*
cène, *cena.*
cénobite, *cenobita.*
cénose, *cenosis.*
censé, *reputado.*
censeur, *censor.*
censurable, *censurable.*
cent, *ciento.*
centaine, *centena.*
centenaire, *centenario*
centésimal, *centesimal*
centième, *centésimo.*
centigrade, *centigrado*
centigramme, *centigramo.*
centilitre, *centilitro.*
centime, *céntimo.*
centimètre, *centímetro*
central, *central.*
centre, *centro.*
centrifugue, *centrífugo.*
centuple, *céntuplo.*
centupler, *centuplicar*
cep, *cepa.*
cependant, *entretanto, sin embargo.*
céphaline, *cefalina.*
cérat, *cerato, cerote.*
cératite, *ceratita.*
cératocèle, *ceratocele.*
cerceau, *cerco.*
cercle, *círculo.*
cercueil, *féretro.*
céréale, *cereal.*
cérébral, *cerebral.*
cérébrite, *cerebritis.*
cérémonie, *ceremonia.*
cérémonieux, *ceremonioso.*
cerf, *ciervo.*
cerfeuil, *perifollo.*
cerf-volant, *cometa.*
cerise, *guinda, cereza*
cerisette, *ciruela pequeña.*
cerne, *cerco, ojera.*
cerquemanage, *deslinde.*
certain, *cierto, seguro, verdadero.*
certes, *cierto, á la verdad.*
certificat, *certificado.*
certifier, *certificar.*
certitude, *certitud.*
céruse, *cerusa.*
cerveau, *cerebro.*
cervelat, *salchicha.*
cervelet, *cerebelo.*
cervelle, *seso.*
ces, *estos, esos, aquellos*; *estas, esas, aquellas.*
cesse (sans), *continuamente.*
cesser, *cesar.*
cession, *cesión.*
cet, *este, ese, aquel.*
cétacé, *cetáceo.*
cette, *esta, esa, aquella.*
ceux, *estos, esos, aquellos.*
chacun, *cada uno, cada cual.*
chafouin, *canijo, chuchumeco.*
chagrin, *enfado, triste.*
chahut, *buho.*
chaine, *cadena*; -on, *eslabón.*
chair, *carne*; -e, *púlpito.*
chaise, *silla.*
chaland, *parroquiano.*
châl, *chal.*
chaleur, *calor.*
chaloupe, *lancha.*
chamailler, *disputar.*
chambellan, *chambelán.*
chambre, *cuarto*; d'un canon = *magaña*; pot de chambre = *orinal*; antichambre = *antecámara*; —de commerce = *cámara de comercio.*
chameau, *camello*; -ois, *gamuza.*
champ, *campo*; sur-le-champ = *inmediatamente*; à tout bout de champ = *á cada instante.*
campetre, *campestre.*
champignon, *seta.*
champion, *campeón.*

chance, suerte.
chancel-ant, vacilante; -lerie, cancillería.
chanceux, afortunado.
chancre, cáncer.
chandelier, candelero.
chandelle, vela.
change, cambio.
chanoine, canónigo.
chanson, canción.
chant, canto.
chantier, astillero.
chantre, chantre.
chanvre, cáñamo.
chaos, caos.
chape, capa: sous chape = á escondidas; -au, sombrero.
chapechuter, hacer un ruido ligero.
chapelain, capellán.
chapeler, rallar el pan.
chapelet, rosario.
chapel-ier, sombrerero; -le, capilla; -lerie, sombrerería; -ure, raspadura.
chaperon, caperuza.
chapiteau, capitel.
chapitre, capítulo, cabildo.
chapon, capón.
chapoter, desbastar.
chaque, cada.
char, carro.
charade, charada.
charbon, carbón, carbunco.
charcuter, cortar carne; -ie, salchichería.
chardon, cardo; -neret, jilguero.
charge, carga, ataque de tropas, empleo.
chariot, carretón.
charitable, caritativo.
charité, caridad.
charivari, cencerrada.
charlatan, charlatán.
charlotte, compota de manzanas.
charmant, encantador.
charmer, encantar.
charnel, carnal.
charnière, bisagra.
charnure, encarnadura.
charpente, armadura; -rie, carpintería.
charpie, hila.
charrette, carreta.
charriage, acarreo.
charron, carretero.
charrue, arado.
charte, título.
chartre, carcelería.
chartreuse, cartuja.
chasse, caza.
chasselas, uva albilla.
chasse-mouche, mosquero.
chasseresse, cazadora.
chasseur, cazador.
châsis, bastidor.
chaste, casto.
chasuble, casulla.
chat, gato.
châtaigne, castaña.
château, castillo.
châtelet, castillejo.
chathuant, lechuza.
châtier, castigar.
chatouiller, hacer cosquillas.
châtrer, castrar.
chatte, gata.
chaud, caliente.
chaudière, caldera.
chaudron, caldero.
chauffelit, calentador de cama.
chauffer, calentar.
chaume, rastrojo.
chaumière, choza.
chausse-pieds, calzador.
chausser, calzar.
chaussette, calcetín.
chausson, zapatilla.
chaussure, calzado.
chauve, calvo.
chauve-souris, murciélago.
chaux, cal.
chef, jefe.
chef-d'œuvre, obra maestra.
chef-lieu, lugar principal.
chemin, camino; — de fer, ferrocarril; — faisant = en el camino.
cheminée, chimenea.
cheminer, caminar.
chemise, camisa.
chenal, canal.
chenapan, bandido.
chêne, roble.
chêne-vert, encina.
chènevis, cañamón.
chenil, perrera.
cheque, letra de cambio á la vista.
cher, caro.
chercher, buscar.
chère, comida, acogida.
chéri, querido.
chérif, jerife.
cherté, carestía.
chervi, chirivía.
chester, chester.
chétif, mezquino.
cheval, caballo; -eresque, caballeresco; -erie, caballería; -et, caballete; -ier, caballero; -ine, caballar.
chevelu, cabelludo.
chevelure, cabellera.
cheveu, cabello.
cheville, clavija, tobillo.
chèvre, cabra.
chevreau, cabrito.
chèvrefeuille, madreselva.
chevreuil, corzo.
chez, en casa de, entre.
chiasse, escoria.
chicane, embrollo.
chicaner, pararse.
chiche, parco, avaro; pois chiches = garbanzos.
chicorée, escarola.
chicot, raigón; -in, acíbar.
chien, perro; - de fusil = gatillo; -dent, grama.
chier, cagar.
chiffon, trapo; -nier, trapero.
chiffre, cifra.
chignon, moño.
chimère, quimera.
chimie, química.
chimiste, químico.
chiner, adamascar un tejido.
chiper, curtir á la danesa, robar.
chipie, mujer quisquillosa.
chipoter, gazmiar, regatear.
chique, nigua.
chiquer, mascar tabaco.
chirurgie, cirugía.
chirurgien, cirujano.
chitome, tapaz.
chlore, cloro.
chloroforme, cloroformo.
chlorose, clorosis.
chlorure, cloruro.
choc, choque.
chocailler, brindar.
chocolat, chocolate.
chœur, coro.
choir, caer.
choisir, escoger.
choix, escogimiento.
choléra, cólera.
chômable, feriado.
chômer, vacar.
chopper, tropezar.
choquant, chocante.
choquer, chocar.
choriste, corista.
chorographie, corografía.
chose, cosa.
chou, col, berza; chou-fleur = coliflor.
chouer, eludir.
chouette, mochuelo.
chrême, crisma.
chrémeau, capillo de cristianar.
chrétien, cristiano.
christ, cristo.
chromatique, cromático.
chronique, crónica.
chroniqueur, cronista.
chronographe, cronógrafo.
chronologie, cronología.
chronomètre, cronómetro.
chrysalithe, crisolita.
chuchoter, cuchichear.
chut, chito.
chute, caída.
chyle, quilo.
ci, aquí.
ci-après, loc. adv. á continuación; ci-inclus (ci-joint)=aquí va junto.
cible, blanco.
ciboule, cebolla; -tte, cebollino.
cicatrice, cicatriz.
cicérone, cicerone.
ci-contre, enfrente.
ci-dessous, abajo.
ci-dessus, arriba.
ci-devant, en tiempos pasados, antes, en tiempo.
cidre, sidra.
ciel, cielo.
cierge, cirio.
cigale, cigarra.
cigare, cigarro; -tte, cigarro de papel.
cigogne, cigüeña.
ciguë, cicuta.
cil, pestaña.
cilice, cilicio.
ciller, pestañear.
cime, cima, punta.
ciment, cimento.
cimetière, cementerio.
cingler, cimbrar á alguno, azotar.
cinq, cinco.
cinquante, cincuenta.
cinquième, quinto.
cintre, arco de bóveda.
cintrer, cimbrar.
cirage, betún para los zapatos.
circoncision, circuncisión.
circonférence, circunferencia.
circonflexe, circunflejo.
circonlocution, circunlocución.
circonscription, circunscripción.
circonscrire, circunscribir.
circonspect, circunspecto; -ion, circunspección.
circonstance, circunstancia.
circonvenir, entrapar.
circuit, circuito.
circulaire, circular.
circuler, circular.
cire, cera.
cirer, encerar.

cirque, circo.
cisailles, cizallas.
ciseau, cincel, escoplo. les ciseaux = las tijeras.
ciseler, cincelar.
cisoir, cortador.
citable, citable.
citadelle, ciudadela.
citadin, ciudadano.
citation, citación.
cité, ciudad.
citer, citar.
citerne, cisterna.
citoyen, ciudadano.
citragon, melisa.
citrate, citrato.
citrine, citrina.
citrique, ácido cítrico.
citron, limón.
citrouille, calabaza.
civet, guiso de liebre.
civière, parihuela.
civil, civil, afable; -ité, cortesía.
civique, cívico.
clabaud, perro pachón de grandes orejas.
claie, zarza.
clair, claro.
clair-voie, claraboya.
clairon, clarín.
clairvoyance, perspicacia.
clandestin, clandestino.
clapet, clapaleta, llave, chapa.
clapier, madriguera de conejos.
clapper, claquear.
claque, bofetón.
claquer, crujir, aplaudir.
clarification, clarificación.
clarine, cencerro.
clarinette, clarinete.
clarté, claridad.
classe, clase.
classer, clasificar.
classique, clásico
clause, cláusula.
claustral, claustral.
claveau, morriña.
clavette, clavillo.
clavicule, clavícula.
clavier, llavero.
clé, clef, llave.
clémence, clemencia.
clément, clemente.
clerc, clérigo, -gé, clero.
clic-clac, clic-clac.
cliché, clisé.
client, cliente.
clignement, guiño.
cligner, guiñar.
climat, clima.
clin, movimiento rápido hecho con los ojos; -icien, clínico.
clinquant, vistoso, oropel.

clique, gatería, sociedad de malhechores.
clitoris, clitoris.
cloaque, cloaca.
cloche, campana.
clocher, campanario, cojear.
clochette, campanilla.
cloison, tabique.
cloître, claustro.
clopin-clopant, pian-pian.
clore, cerrar, cercar.
clos, part. de clore; à huis clos = á puertas cerradas.
closser, cacarear.
clôture, cerca.
clou, clavo.
clouer, clavar.
club, club.
clysse, cliso.
clystère, clister.
coaccusé, coacusado.
coacquéreur, coadquisidor.
coacteur, coactor.
coactif, coactivo.
coadjuteur, coadjutor.
coagulant, coaguloso.
coagulation, coagulación.
coaliser, coaligar.
coalition, coalición.
coasser, cantar la rana.
coassocié, coasociado.
cobalt, cobalto.
cocagne, cucaña.
cocarde, escarapela.
cocasse, burlón.
coche, faetón, hembra del cerdo.
cochenille, cochinilla.
cocher, cochero.
cochet, pollastro.
cochon, cerdo; —d'Inde = conejo de Indias.
cochonnerie, porquería.
cochonnet, lechoncillo.
coco, coco.
cocon, capullo.
cocotier, cocotero.
coction, cocción.
code, código.
codex, código.
coefficient, coeficiente.
cœur, corazón; prendre une affaire à cœur = tomar un asunto á pechos, de bon cœur = de buena gana, à contre cœur = de mala gana; par cœur = de memoria.
coffine, pizarra un poco combada.
coffre, cofre.
coffret, cofrecito.
cognac, coñac.
cognée, hacha.
cogner, acuñar.

cohérent, coherente.
cohériter, coheredar.
cohésion, cohesión.
coiffe, gorra, forro de sombrero.
coiffer, peinar.
coiffeur, peluquero.
coin, ángulo.
coïncidence, coincidencia.
coïncider, coincidir.
coing, membrillo.
coke, cok.
col, cuello.
coléoptère, coleóptero.
colère, ira.
colibri, colibrí.
colifichet, baratija.
colin-maillard, gallina ciega.
colique, cólico.
colis, cajón, paquete.
collaborateur, colaborador.
collage, encoladura.
collatéral, colateral.
collation, colación.
colle, cola, embuste.
collecte, colecta.
collecteur, colector.
collectif, colectivo.
collection, colección.
collège, colegio.
collégien, colegial.
collègue, colega.
coller, encolar.
collet, cuello.
collier, collar.
collyre, colirio.
colombe, paloma.
colombier, palomar.
colon, colon.
colonel, coronel.
colonial, colonial.
colonnade, columnata.
colonne, columna.
colorant, colorante.
colorier, iluminar.
coloris, colorido.
colossal, colosal.
colza, colza.
combat, lucha.
combien, cuanto, cuanta.
combiner, combinar.
comble, colmo.
combustif, combustible
comédie, comedia.
comestible, comestible.
comète, cometa.
comice, comicio.
comique, cómico.
comité, comité.
commandant, comandante.
commande, encargo.
commandement, mandato.
commander, mandar.
commanditaire, comanditario.
comme, como, cuando
commémorer, conmemorar.

commençant, principiante.
commencer, empezar.
commendataire, comendatario.
commende, encomienda.
commensal, comensal.
comment? ¿cómo? ¿de qué manera?
commentaire, comentario.
commérage, chinchorreo.
commerçant, comerciante.
commerce, comercio.
commère, comadre.
commettant, comitente
commettre, cometer.
commis, dependiente.
commissaire, subdelegado.
commission, comisión.
commissionaire, mozo de cordel.
commode, cómodo.
commuer, conmutar.
commun, común.
communal, comunal.
communauté, comunidad.
commune, comuna.
communicant, comunicante.
communier, comulgar
communiquer, comunicar.
communiste, comunista.
compacité, compacidad.
compact, compacto.
compagne, compañera
compagnie, compañía
compair, compar.
comparablement, comparablemente.
comparaître, comparecer.
comparer, comparar.
comparse, comparsa.
compartir, repartir.
compas, compás, brújula.
compassion, compasión.
compatible, compatible.
compatriote, compatriota.
compendieux, compendioso.
compendium, compendio.
compensable, compensable.
compensateur, compensador.
compensation, compensación.
compère, compadre.
compétent, competente
compiler, compilar.

complaindre, *compadecerse.*
complainte, *queja.*
complaire, *compadecer.*
complaisance, *complacencia.*
complément, *complemento.*
complet, *completo.*
complexe, *complejo*
complication, *complicación.*
complice, *cómplice.*
compliment, *cumplimiento.*
compliquer, *complicar.*
complot, *complot.*
comportement, *comportamiento.*
comporter, *tolerar.*
composant, *componente.*
composé, *compuesto.*
composeur, *componedor.*
compositeur, *cajista.*
compote, *compota.*
compréhensible, *comprensible.*
compréhensif, *comprensivo.*
comprendre, *comprender.*
compresseur, *compresor.*
comprimer, *comprimir.*
compris, *comprendido*
crompromettre, *comprometer.*
comptabilité, *contabilidad.*
comptable, *contable.*
comptant, *al contado.*
compte, *cuenta.*
compte-fils, *cuentahilos.*
compter, *contar.*
comptereau, *cuentecilla.*
compte-rendu, *manifiesto.*
compulser, *compulsar*
comput, *cómputo.*
comtal, *condal.*
comte, *conde.*
comtesse, *condesa*
concasser, *triturar.*
concave, *cóncavo.*
concéder, *conceder.*
concentrateur, *reconcentrador.*
concentrer, *reconcentrar.*
concepteur, *conceptor.*
concerner, *concernir.*
concert, *concierto.*
concertant, *concertante.*
concerter, *concertar.*
concession, *concesión.*
concetti, *agudeza.*
concevoir, *concebir.*
concierge, *portero.*
concile, *concilio.*
conciliable, *conciliable.*
conciliateur, *conciliador.*
concilier, *conciliarse*
concis, *conciso.*
conclave, *cónclave.*
concluant, *concluyente*
conclure, *concluir.*
concordance, *concordancia.*
concordat, *concordato.*
concorde, *concordia.*
concorder, *concordar.*
concourant, -e, *concurrente.*
concourir, *concurrir.*
concours, *concurso.*
concret, *concreto.*
concurrence, *competencia.*
condamner, *condenar.*
condenser, *condensar.*
condescendant, *condescendiente.*
condiment, *condimento.*
condisciple, *condiscípulo.*
condition, *condición.*
conditionnel, *condicional.*
conducteur, *conductor*
conduire, *conducir.*
conduit, *conducto.*
conduite, *conducta.*
cône, *cono.*
confection, *confección.*
confédération, *confederación.*
conférence, *conferencia.*
conférer, *conferenciar*
confesser, *confesar.*
confiance, *confianza.*
confier, *confiar.*
configurer, *configurar*
confins, *confines.*
confirmation, *confirmación.*
confiserie, *confitería.*
conflit, *conflicto.*
confluent, *confluencia.*
confluer, *confluir.*
confondre, *confundir.*
conforme, *conforme.*
conformité, *conformidad.*
confraternel, *confraternal.*
confrère, *cofrade.*
confronter, *confrontar.*
confus, *confuso.*
confuter, *confutar.*
congé, *permiso.*
congedier, *licenciar.*
congeler, *congelar.*
congestif, *congestivo.*
congestion, *congestión*
congluatif, *pegajoso.*
congratulant, *congratulante.*
congratuler, *congratular.*
congregation, *congregación.*
congrès, *congreso.*
congruence, *congruencia.*
conique, *cónico.*
conjecture, *conjetura.*
conjoint, *conjunto.*
conjonctif, *conjuntivo.*
conjonction, *conjunción.*
conjuncture, *coyuntura.*
conjugable, *conjugable.*
conjugaison, *conjugación.*
conjugal, *conyugal.*
conjurer, *conjurar.*
connaissance, *conocimiento.*
connaissant, *experto.*
connaitre, *conocer.*
connétable, *condestable.*
connexe, *conexo.*
connexion, *conexión.*
connivence, *connivencia.*
consacrant, *consagrante.*
consacrer, *consagrar.*
consanguin, *consanguíneo.*
conscience, *conciencia*
conscripteur, *conscriptor.*
conscription, *quinta, alistamiento.*
conscrit, *recluta.*
consécutif, *consecutivo*
conseil, *consejo.*
consens, *consentimiento.*
consentir, *consentir.*
conséquence, *consecuencia.*
conservateur, *conservador.*
conserve, *conserva.*
conserver, *conservar.*
considérable, *considerable.*
considérer, *considerar*
consignataire, *consignatario.*
consigne, *consigna.*
consigner, *consignar.*
consistence, *consistencia.*
consister, *consistir.*
consistoire, *consistorio*
consistorial, *consistorial.*
consolable, *consolable.*
console, *consola.*
consoler, *consolar.*
consolider, *consolidar*
consommateur, *consumidor.*
consomption, *consunción.*
consonnance, *consonancia.*
consonne, *consonante.*
consorce, *consorcio.*
consorts, *consortes.*
conspirant, *conspirante.*
conspirateur, *conspirador.*
constamment, *constantemente.*
constance, *constancia.*
constater, *comprobar.*
constellation, *constelación.*
consterner, *consternar.*
constipation, *constipación.*
constiper, *estreñir.*
constituant, *constituyente.*
constitutionnel, *constitucional.*
constructeur, *constructor.*
construire, *construir.*
consul, *cónsul.*
consultant, *consultor.*
consumable, *consumible.*
consumer, *consumir.*
contact, *contacto.*
contagier, *contagiar.*
contagion, *contagio.*
contamination, *contaminación.*
contaminer, *contaminar.*
conte, *cuento.*
contemplateur, *contemplador.*
contempler, *contemplar.*
contenance, *cabida.*
contenir, *contener.*
content, *contento.*
contenter, *contentar.*
contentieux, *contencioso.*
contenu, *contenido.*
conter, *contar.*
contigu, *contiguo.*
continence, *continencia.*
continent, *continente.*
continental, *continental.*
contingence, *contingencia.*
continu, *continuo.*
continuateur, *continuador.*
continuer, *continuar.*
contorsion, *contorsión*
contour, *contorno.*
contractable, *contratable.*
contractation, *contratación.*
contracter, *contratar.*
contractif, *contractivo*

contraction, *contracción.*
contradiction, *contradicción.*
contrainte, *violencia.*
contraire, *contrario.*
contrarier, *contrariar.*
contraste, *contraste.*
contrat, *contrato.*
contravention, *contravención.*
contre, *contra*; ci-contre = *enfrente.*
contre-amiral, *contraalmirante.*
contrebande, *contrabando.*
contrebas, *de alto abajo.*
contrebasse, *contrabajo.*
contrebiais, *al través, contra sesgo.*
contrecarrer, *contrarestar.*
contrecoup, *rechazo.*
contrecourant, *contracorriente.*
contredanse, *contradanza.*
contredire, *contradecir.*
contrée, *comarca.*
contrefaçon, *falsificación.*
contrefaire, *falsificar.*
contrefiche, *puntal.*
contrefort, *contrafuerte.*
contremaître, *contramaestre.*
contremarche, *contramarcha.*
contremarque, *contraseña.*
contrepoids, *contrapeso.*
contresens, *contrasentido.*
contresigner, *refrendar.*
contretemps, *contratiempo.*
contrevenir, *contravenir.*
contribuable, *contribuyente.*
contribuer, *cooperar.*
contrister, *contristar.*
contrition, *contrición.*
contrôle, *registro.*
contrôler, *registrar.*
controverser, *controvertir.*
contusion, *contusión.*
convaincre, *convencer.*
convalescence, *convalecencia.*
convenable, *conveniente.*
convenance, *conveniencia.*
convenant, *conveniente.*
convenir, *concertar.*
convention, *convención.*
convenu, *convenido.*
converger, *converger.*
convers, *converso.*
converti, *convertido.*
convexe, *convexo.*
convexité, *convexidad.*
conviction, *convicción.*
convier, *convidar.*
convive, *convidado.*
convoi, *entierro.*
convoiter, *codiciar.*
convoquer, *convocar.*
convulsion, *convulsión.*
coopérateur, *cooperador.*
coopérer, *cooperar.*
coordonner, *coordinar.*
copeau, *viruta.*
copie, *copia.*
copier, *copiar.*
copiste, *copista.*
copule, *cópula.*
coq, *gallo.*
coq-à-l'âne, *despropósito.*
coq-d'Inde, *pavo.*
coque, *cascarón.* œufs à la coque = *huevos pasados por agua*; -licot, *amapola*; -t, *presumido*; -tier, *huevero*, *coquetería.*
coquillage, *concha.*
coquille, *concha, errata.*
coquin, *pícaro.*
cor, *ojo de gallo, trompeta, cuerno de caza.*
corail, *coral.*
coran, *corán.*
corbeau, *cuervo.*
corbeille, *cesta.*
corbillard, *carruaje para llevar á los muertos.*
corbleu, *pardiez.*
cordage, *cordaje.*
corde, *cuerda.*
cordelier, *fraile franciscano.*
cordial, *cordial.*
cordon, *cordón.*
correligionnaire, *correligionario.*
coriace, *coriáceo.*
corne, *cuerno.*
cornée, *córnea.*
corneille, *corneja.*
corner, *bocinar, publicar.*
cornet, *corneta.*
cornette, *cofia de noche.*
corniche, *cornisa.*
cornichon, *pepinillo.*
cornu, *cornudo.*
cornue, *retorta.*
corolaire, *corolario.*
corolle, *corola.*
coronaire, *coronario.*
corporation, *corporación.*
corporel, *corporal*; -lement, *corporalmente.*
corps, *cuerpo*; à — perdu = *sin resguardo.*
corpulence, *corpulencia.*
corpulent, *corpulento.*
correct, *correcto*; -ement, *correctamente*; -eur, *corrector*; -ion, *corrección*; -ionnel, *correccional.*
corrélatif, *correlativo.*
corélation, *correlación.*
correspondance, *correspondencia.*
correspondant, *correspondiente, corresponsal.*
correspondre, *corresponder.*
corriger, *corregir.*
corroder, *corroer.*
corrompre, *corromper.*
corrosif, *corrosivo.*
corrosion, *corrosión.*
corroyage, *zurramiento.*
corroyer, *zurrar.*
corroyeur, *curtidor.*
corrupteur, *corruptor.*
corruptibilité, *corruptibilidad.*
corruptible, *corruptible.*
corruption, *corrupción.*
corsage, *talle.*
corsaire, *corsario.*
corset, *corsé.*
cortège, *comitiva.*
corvette, *corbeta.*
coryphée, *corifeo.*
coryza, *coriza.*
cosaque, *cosaco.*
cosmétique, *cosmético.*
cosmopolite, *cosmopolita.*
cosse, *vaina.*
cossière, *costera.*
costume, *traje.*
costumier, *guardaropa de un teatro.*
côte, *costilla, cuesta, costa*; gardecôtes = *guardacostas.*
côté, *lado.*
côtelette, *chuleta.*
cotisation, *cotización.*
cotiser, *cotizar.*
coton, *algodón.*
cotonnier, *algodonero.*
cotre, *balandra de guerra.*
cou, *cuello.*
couard, *cobarde.*
couard-ement, *cobardemente*; -er, *cobardear*; -ise, *cobardía.*
couchant, *poniente.*
couche, *cama.*
coucher, *acostar.*
couchette, *camilla.*
coude, *codo.*
coudoiement, *acodamiento.*
coudoyer, *codear.*
coudre, *coser.*
coudrier, *avellano.*
couenne, *corteza.*
coulant, *corriente.*
coulé, *colado.*
couler, *correr.*
couleur, *color.*
couleuvre, *culebra.*
coulevrine, *culebrina.*
coulis, *jugo de carne.*
coulisse, *corredera, bastidores de un teatro.*
couloir, *pasillo.*
coup, *golpe*; — de baïonnette = *bayonetazo*; — de balai = *escobazo*; — de tête = *calaverada*; tout à coup = *repentinamente.*
coupable, *culpable.*
coupant, *cortante.*
coupe, *corte.*
coupé, *cupé, cortado.*
coupelle, *copela.*
couper, *cortar, tallar.*
couperet, *machete.*
couperose, *caparrosa.*
coupeur, *cortador.*
couple, *pareja.*
coupler, *aparear.*
couplet, *copla.*
coupole, *cúpula.*
coupon, *cupón, retal.*
coupure, *cortadura, hendidura.*
cour, *patio, corte.*
courage, *ánimo, valor.*
courage! *¡ánimo!*
courage-usement, *con valor*; -ux, -use, *intrépido.*
courant, *corriente.*
courbature, *enfosadura, laxitud.*
courbaturer, *cansar.*
courbe, *curva, curvo.*
courber, *encorvar.*
courbure, *curvadura.*
coureur, *corredor.*
courir, *correr.*
couronne, *corona.*
couronnement, *coronación.*
couronner, *coronar.*
courrier, *correo.*
courroie, *correa.*
courroucer, *enojar.*
courroux, *iracundia, cólera.*
cours, *curso, paseo*; = *precio corriente.*
course, *carrera.*

court, *corto, brevemente.*
courtement, *brevemente.*
courtepointe, *colcha.*
courtier, *corredor, agente comisionista.*
courtine, *cortina.*
courtisan, *cortesano.*
courtisanerie, *cortesanía.*
courtiser, *cortejar.*
courtois, *cortés.*
courtoisement, *cortésmente.*
courtoisie, *cortesía.*
cousin, *primo*; — germain = *primo hermano, mosquito.*
cousinage, *primazgo.*
cousiner, *primear.*
coussin, *cojín.*
coussinet, *cojinete.*
cousu, *cosido.*
coût, *coste.*
couteau, *cuchillo.*
coutelas, *cuchilla.*
coutelier, *cuchillero.*
coûter, *costar.*
coûteux, *costoso, dispendioso.*
coutil, *cutí, terliz.*
coutume, *costumbre.*
coutumier, *acostumbrado.*
couture, *costura.*
couturer, *costuronear.*
couturière, *costurera.*
couvage, *incubación.*
couvent, *convento.*
couver, *empollar.*
couvercle, *robertera.*
couvert, *cubierto*; à —, *en seguridad.*
couvert, *cubierto, tapado.*
couverture, *cubierta, manta.*
couvre-pieds, *cubrepiés.*
couvreur, *pizarrero, plomero.*
couvrir, *cubrir.*
crabe, *cangrejo.*
crachat, *esputo.*
crachement, *expectoración.*
cracher, *escupir.*
crachoir, *escupidera.*
craie, *creta.*
craindre, *temer.*
crainte, *miedo.*
craintif, -ive, *tímido.*
craintivement, *tímidamente.*
cramoisi, *carmesí.*
crampe, *calambre.*
crâne, *cráneo.*
crânement, *arrogantemente.*
crânerie, *calaverada.*
crapaud, *sapo.*
crapuleux, *crapuloso.*
craquer, *crujir.*
crasse, *mugre.*
crasser, *engrasar.*
crasseux, *grasiento, mugriento.*
cratère, *cráter.*
cravate, *corbata.*
cravater (se), *ponerse la corbata.*
crayeux, *gredoso.*
crayon, *lápiz.*
créance, *crédito.*
créancier, *acreedor.*
créateur, *creador.*
création, *creación.*
créature, *criatura.*
crécelle, *carraca.*
crèche, *pesebre.*
crédence, *credencia.*
crédit, *crédito.*
créditer, *acreditar.*
créditeur, *acreedor.*
credo, *credo.*
crédule, *crédulo*; -ment, *crédulamente.*
crédulité, *credulidad.*
créer, *criar, crear, producir.*
crème, *crema.*
crémeux, *cremoso.*
crémier, *lechero.*
créole, *criollo.*
crêpe, *crespón.*
crêpé, *rizado.*
crêper, *encrespar*; — (se), *rizarse el cabello.*
crépi, *blanqueo, blanqueado.*
crépir, *blanquear.*
crépitation, *crepitación.*
crépiter, *crepitar.*
crépon, *crespón.*
crépuscule, *crepúsculo.*
cresson, *berro.*
crétacé, *cretáceo, gredoso.*
crête, *cresta.*
crétin, *tonto.*
crétinage, *idiotismo.*
crétiniser, *atontar.*
crétinisme, *cretinismo.*
cretonne, *cretona.*
creusement, *excavación.*
creuser, *cavar, vaciar.*
creuset, *crisol.*
creux, *hueco.*
crevasse, *grieta.*
crevassé, *resquebrajado.*
crevasser, *resquebrajar.*
crevé, *reventado.*
crever, *romper.*
cri, *grito.*
crible, *criba.*
cribler, *cribar.*
cric, *gato.*
cricri, *grillo.*
crier, *gritar.*
crime, *crimen.*
criminel, *criminal.*
crin, *crin.*
crinifère, *crinífero.*
crise, *crisis.*
crispation, *crispadura.*
crisper, *arrugar.*
crispin, *crispín.*
cristal, *cristal*; -lerie, *cristalería*; -lier, *cristalero*; -lin, *cristalino*; -lisation, *cristalización*; -liser, *cristalizar.*
critérium, *criterio.*
critiquable, *criticable.*
critique, *crítico.*
critique, *crítica*; -r, *criticar*; -ur, *criticador.*
croasser, *graznar.*
croc, *garfio.*
croche, *corvo, torcido.*
crochet, *corchete, gancho.*
crochetable, *forzable.*
crochetage, *forzadura.*
crocheter, *forzar.*
crochu, *ganchudo.*
crocodile, *cocodrilo.*
croire, *creer.*
croisade, *cruzada.*
croisant, *cruzado.*
croisé, *cruzado.*
croisée, *ventana.*
croisement, *cruzamiento.*
croiser, *cruzar.*
croiseur, *guardacostas.*
croissance, *crecida.*
croissant, *creciente.*
croître, *crecer.*
croix, *cruz.*
croquant, *campesino.*
croquer, *crujir.*
croquette, *croqueta.*
croquis, *croquis.*
crotte, *lodo.*
crotter, *enlodar.*
crottin, *estiércol.*
croulant, *ruinoso.*
crouler, *hundirse una casa.*
croupi, *corrompido.*
croupion, *rabadilla.*
croupir, *pudrirse.*
croustillant, *cuscurroso.*
croustiller, *cuscurrear.*
croustilleux, *jocoso.*
croûte, *corteza.*
croûton, *cortezón.*
croyable, *creíble.*
croyance, *creencia.*
croyant, *creyente.*
crû, *terruño.*
cru, *crudo.*
cruauté, *crueldad.*
cruche, *cántaro.*
crucifiement, *crucifixión.*
crucifier, *crucificar.*
crucifix, *crucifijo.*
crudité, *crudeza.*
crue, *creciente.*
cruel, *cruel.*
cruellement, *cruelmente.*
crûment, *crudamente.*
crustacé, *crustáceo.*
cuber, *cubar.*
cubique, *cúbico.*
cubitus, *cúbito.*
cueillage, *recolección.*
cueillette, *colecta.*
cueillir, *coger.*
cuiller, *cuchara.*
cuillerée, *cucharada.*
cuir, *cuero.*
cuirasse, *coraza.*
cuirasser, *armar de coraza.*
cuirassier, *coracero.*
cuire, *cocer.*
cuisant, *abrasador, picante.*
cuisine, *cocina.*
cuisiner, *cocinar.*
cuisinier, *cocinero.*
cuisse, *muslo.*
cuissot, *pernil.*
cuistre, *grosero.*
cuit, *cocido.*
cuivre, *cobre.*
cuivrer, *encobrar.*
culbuter, *volcar.*
cul-de-bouteille, *fondo de botella.*
culinaire, *culinario.*
culminant, *culminante.*
culpabilité, *culpabilidad.*
culte, *culto.*
cultivateur, *cultivador.*
culture, *cultura.*
cunette, *cuneta.*
cupide, *ávido.*
curable, *curable.*
curateur, *curador.*
curatif, *curativo.*
curation, *curación.*
cure, *cura, curato.*
curé, *párroco.*
curedents, *mondadientes.*
curée, *rulea.*
cureoreille, *mondaoídos.*
curer, *limpiar.*
curial, *parroquial.*
curie, *curia.*
curieux, *curioso.*
curiosité, *curiosidad.*
cursif, *cursivo.*
curviligne, *curvilíneo.*
cutané, *cutáneo.*
cuve, *cuba.*
cuvée, *tina.*
cuver, *fermentar.*
cuvette, *cubeta, jofaina.*
cuvier, *colador.*
cyanose, *cianosis.*
cycle, *ciclo.*

cyclope, ciclope.
cygne, cisne.
cylindre, cilindro.
cylindrique, cilíndrico
cymbale, platillo.
cymbalier, platillero.
cynique, cínico.
cynisme, cinismo.
cyprès, ciprés.
cystite, cistitis.
czar, czar; -ine, czarina.

D'abord, desde luego.
d'accord, de acuerdo.
dague, daga.
daigner, dignarse.
d'ailleurs, además.
daim, gamo.
dais, dosel, pabellón.
dallage, enlosado.
dalle, losa.
damas, damasco.
damasser, adamascar
dame, señora.
damier, tablero para jugar á las damas.
damnable, condenable
damné, condenado.
damner, condenar.
damoiseau, doncel.
dandin, tonto.
dandiner, menear el cuerpo.
danger, peligro.
dangereux, peligroso.
dans, en.
dansable, bailable.
danse, danza.
danser, bailar.
danseur, bailarín.
d'après, según.
dard, dardo.
darder, flechar.
dardille, dardillo.
dartre, herpe.
date, fecha.
dater, datar.
datif, dativo.
datte, dátil.
daube, adobo.
dauber, adobar.
dauphin, delfín.
d'autant, tanto.
davantage, mas.
de, de.
dé, dado.
débâcle, erupción.
déballage, desembalaje.
déballer, desembalar.
débandade, desbandada.
débandé, desbandado.
débander, desvendar.
débanquer, desbancar
débaptiser, desbautizar.
débarber, desbarbar.
débarbouiller, lavar.
débarcadère, desembarcadero.
débarquer, desembarcar.
débarrasser, desembarazar.
débat, debate.
débâtir, derribar.
debattable, discutible.
débattre, discutir.
débauche, desarreglo.
débauché, libertino.
débaucher, corromper
débile, débil.
débilitant, debilitante
débilité, debilidad.
débiliter, debilitar.
débit, despacho.
débitant, vendedor.
débiter, debitar.
débiteur, deudor.
déblai, escombro.
déblayer, escombrar.
débloquer, desbloquear.
déboiser, desmontar.
déboîté, desencajado.
déboîter, desencajar.
débonnaire, benigno.
débordé, desbordado.
déborder, desbordar.
débosseller, desabollonar.
débotter, quitar las botas.
débouché, salida.
déboucher, destapar.
déboucler, desabrochar.
débourber, desenfangar.
débourrer, desatacar.
débours, desembolso.
débourser, desembolsar.
debout, en pie.
débouter, denegar.
déboutonné, desabotonado.
déboutonner, desabotonar.
débrailler, despechugar.
débrider, desembridar.
débrillanter, desabrillantar.
débris, restos.
débrouiller, desembrollar.
débrutaliser, civilizar
débrutir, desbastar.
début, estreno.
débutant, debutante.
débuter, estrenarse.
deçà, de este lado.
décacheter, abrir una carta.
décade, década.
décadence, decadencia.
décaèdre, decaedro.
décagone, decágono.
décagramme, decagramo.
décaisser, desencajonar.
décaler, desacuñar.
décalitre, decalitro.
décalogue, decálogo.
décalotter, desencasquetar.
décalque, decalco.
décalquer, calcar.
décamètre, decámetro.
décamper, decampar.
décanoniser, decanonizar.
décanter, decantar.
décapiter, decapitar.
décarrelage, desenladrillamiento.
décarreler, desenladrillar.
décaster, descastar.
décéder, fallecer.
déceler, descubrir.
décembre, diciembre.
décemment, decentemente.
décence, decencia.
décennal, -e, decenal.
décent, decente.
décentralisation, descentralización.
décentraliser, descentralizar.
déception, decepción.
décerner, conceder.
décerveler, hacer saltar la tapa de los sesos.
décès, fallecimiento.
déchaîner, desencadenar.
décharge, descarga.
décharger, descargar.
déchargeur, descargador.
décharner, descarnar.
déchaussé, descalzo.
déchausser, descalzar.
déchéance, caducidad.
déchet, menoscabo.
décheveler, descabellar.
déchiffrable, descifrable.
déchiffrer, descifrar.
déchiqueter, recortar.
déchirer, desgarrar.
déchirure, desgarradura.
décidé, decidido.
décider, decidir.
décigramme, decigramo.
décilitre, decilitro.
décimal, decimal.
décime, décimo.
décimer, diezmar.
décimètre, decímetro.
décintrer, descimbrar.
décisif, decisivo.
décision, decisión.
décisoire, decisorio.
déciviliser, descivilizar.
déclamation, declamación.
déclamer, declamar.
déclaration, declaración.
déclarer, declarar.
déclasser, desclasificar.
déclencher, levantar el picaporte.
déclin, decadencia.
déclinaison, declinación.
décliner, declinar.
décliver, declinar.
déclouer, desclavar.
décoction, decocción.
décoiffer, despeinar.
décollé, desencolado, despegadura.
décoller, desencolar.
décolleter, escotar.
décolorer, descolorar
décombres, escombros.
décommander, desmandar.
décompléter, descompletar.
décomposer, descomponer.
décomposition, descomposición.
décompter, descontar.
déconcerter, desconcertar.
déconseiller, desaconsejar.
déconsidérer, desconsiderar.
décontenance, desconcierto.
décontenacer, aturdir.
déconvenable, desconveniente.
décor, adorno.
décorateur, decorador.
décoration, decoración
décorder, destorcer.
décorer, decorar.
décorner, desdoblar.
décorum, decoro.
découcher, dormir fuera de casa.
découdre, descoser.
découler, destilar.
découper, trinchar.
découplé, desaparcado
découpoir, cortador.
découpure, recortadura.
décourager, descorazonar.
décourber, desencorvar.
décousu, descosido.
découvert, descubierto
découvrir, descubrir.
décrasser, desengrasar.
décrépiter, decrepitar
décrescendo, disminuyendo.
décret, decreto.

Perrillo de muchas bodas, no come en ninguna por comer en todas.

décréter, *decretar.*
décrire, *describir.*
décrocher, *descolgar.*
décroiser, *descruzar.*
décroissance, *decrecimiento.*
décroitre, *disminuir.*
décrotter, *desenlodar.*
décrottoir, *planchuela de hierro á la entrada de las casas para frotar el calzado.*
décroûter, *descortezar*
décuire, *dar punto á un jarabe con un poco de agua por haber sido cocido demasiado.*
déculasser, *desculatar.*
décuver, *trasegar.*
dédaigner, *desdeñar.*
dédain, *desdén.*
dédaller, *desembaldosar.*
dedans, *dentro.*
dédicace, *dedicatoria.*
dédier, *dedicar.*
dédire, *desdecir.*
dédit, *retractación.*
dédommager, *indemnizar.*
dédorer, *desdorar.*
dédormir, *templar un líquido al fuego.*
déduction, *deducción.*
déduire, *deducir.*
dédurcir, *desendurecer.*
défâcher, *desenfadar.*
de façon que, *de manera que.*
défaillance, *desfallecimiento.*
défaillir, *faltar.*
défaire, *deshacer.*
défaite, *derrota.*
défalcation, *desfalco.*
défalquer, *desfalcar.*
défaut, *defecto.*
défaveur, *disfavor.*
défavorable, *desfavorable.*
défavoriser, *desfavorizar.*
défécation, *defecación.*
défection, *defección.*
défectionner, *desertar.*
défectueux, *defectuoso.*
défectuosité, *imperfección.*
défendre, *defender.*
défense, *defensa.*
défenseur, *defensor.*
déférence, *deferencia.*
déférer, *diferir.*
déferrer, *desherrar.*
défertiliser, *desfertilizar.*
défeuiller, *deshojar.*
défi, *desafío.*
défiance, *desconfianza*
déficient, *deficiente.*
déficit, *déficit.*
défier, *desafiar.*
défigurer, *desfigurar.*
défilé, *desfilado.*
défiler, *desenhebrar.*
défiler, *desfilar.*
défini, *definido.*
définir, *definir.*
définitif, *definitivo*
définition, *definición.*
défleurir, *desflorecer.*
déflorer, *desflorar.*
défonçage, *cavación.*
défoncer, *desfondar.*
déformer, *deformar.*
défortune, *desgracia.*
défourner, *deshornar.*
défourrer, *desforrar.*
défrauder, *defraudar.*
défrichage, *desmonte.*
défricher, *desmontar.*
défrisé, *desrizado.*
défriser, *desrizar.*
défroncer, *desarrugar.*
défroque, *espolio.*
défroquer, *exclaustrar.*
défunt, *difunto.*
dégagement, *desempeño.*
dégager, *desempeñar.*
dégaine, *mala gracia.*
dégainer, *desenvainar*
déganter, *quitar los guantes.*
dégarnir, *desguarnecer.*
dégât, *estrago.*
dégel, *deshielo.*
dégeler, *deshelar.*
dégénéraliser, *desgeneralizar.*
dégénérer, *degenerar.*
déglacer, *deshelar.*
déglutir, *deglutir.*
déglutition, *deglución*
dégobiller, *vomitar.*
dégommage, *desengomamiento.*
dégommer, *desengomar.*
dégonder, *desgoznar.*
dégonflement, *deshinchamiento.*
dégonfler, *deshinchar.*
dégorger, *desatascar.*
dégosiller, *degollar.*
dégoter, *suplantar.*
dégourdir, *desencoger*
dégoût, *hastío.*
dégoûter, *hastiar.*
dégoutter, *gotear.*
dégradation, *degradación.*
dégrader, *degradar.*
dégrafer, *desabrochar*
dégraissage, *desengrasamiento.*
dégraisser, *desengrasar.*
dégraisseur, *desengrasador.*
dégré, *peldaño, grado*
dégréver, *desagraviar.*
dégringoler, *descender.*
dégriser, *desembriagar.*
dégrossir, *desbastar.*
dégrossissage, *desbaste.*
déguenillér, *desguiñapar.*
déguisement, *disfraz.*
déguiser, *disfrazar.*
dégustation, *degustación.*
déguster, *gustar.*
déharnacher, *desenjaezar.*
dehors, *fuera de.*
déifier, *deificar.*
déjà, *ya.*
déjection, *deyección.*
déjeter, *comprimirse*
déjeuné, *desayuno.*
déjeuner, *almorzar.*
déjoindre, *desunir.*
déjouer, *descubrir.*
delà, *de allá.*
délabrement, *descalabro.*
délabrer, *destrozar.*
délacer, *desatar.*
délai, *dilación.*
délaissement, *abandono.*
délaisser, *abandonar.*
délarder, *chaflanar.*
délassement, *descanso*
délasser, *descansar.*
délatter, *deslatar.*
délaver, *deslavar.*
délayer, *desleir.*
délectabilité, *alegría.*
délectable, *delectable.*
délecter, *deleitar.*
délégation, *delegación*
délégué, *delegado.*
déléguer, *delegar.*
délester, *deslastrar.*
délibération, *deliberación.*
délibérer, *deliberar.*
délicat, *delicado.*
délicatesse, *delicadeza*
délice, *delicia.*
délicieux, *delicioso, agradable.*
délié, *desleido.*
délier, *desliar.*
délinéateur, *delineante.*
délinéation, *delineación.*
délinéer, *delinear.*
délinquant, *delincuente.*
délire, *delirio.*
délirer, *delirar.*
délisser, *desalisar.*
délit, *delito.*
délivrance, *redención.*
délivrer, *librar.*
déloger, *desalojar.*
déloyauté, *deslealtad.*
déluge, *diluvio.*
délustrer, *deslustrar.*
démagogue, *demagogo*
démaigrir, *enflaquecer.*
demain, *mañana.*
démancher, *desmangar.*
demande, *demanda.*
demander, *preguntar*
démangeaison, *comezón.*
démanger, *picar.*
démanteler, *desmantelar.*
démarcation, *demarcación.*
démarche, *paso.*
démarquer, *desmarcar.*
démarrage, *desamarre.*
démarrer, *desamarrar.*
démasquer, *desenmascarar.*
démêlage, *desenredo.*
démêlé, *altercado.*
démêler, *desenredar.*
démêloir, *peine.*
déménagement, *mudanza.*
déménager, *levantar la casa.*
démence, *demencia.*
démenti, *mentís.*
démentir, *desmentir.*
démesuré, *desmesurado.*
démettre, *desconcertar.*
démeubler, *desmueblar.*
demeure, *morada.*
demeurer, *residir.*
demi, *medio.*
démission, *dimisión.*
démitrer, *desmitrar.*
démocrate, *demócrata*
démocratiser, *democratizar.*
demoiselle, *señorita.*
démolir, *derribar.*
démolition, *demolición.*
démon, *demonio.*
démonocratie, *demonocracia.*
démonstrable, *demostrable.*
démonstration, *demostración.*
démontage, *desmonte.*
démonter, *desmontar.*
démontrer, *demostrar*
démoraliser, *desmoralizar.*
démordre, *soltar.*
démoulage, *desmoldamiento.*
démouler, *desmoldar.*
démunir, *desguarnecer.*
démurer, *destapiar.*
démuseler, *desbozalar.*

dénaturalisation, *desnaturalización.*
dénaturaliser, *desnaturalizar.*
dénaturer, *desnaturalizar.*
dénégation, *denegación.*
dénicher, *desnichar.*
dénier, *negar.*
dénigrer, *denigrar.*
dénigreur, *denigrador.*
dénoircir, *desennegrecer.*
dénominateur, *denominador.*
dénomination, *denominación.*
dénommer, *nombrar.*
dénoncement, *denunciación.*
dénoncer, *denunciar.*
dénotation, *denotación.*
dénoter, *denotar.*
dénouement, *desenlace*
dénouer, *desanudar.*
denrée, *género.*
densité, *densidad.*
dent, *diente.*
denteler, *endentar.*
dentelle, *encaje.*
dentifrice, *dentífrico.*
dentiste, *dentista.*
dentition, *dentición.*
dénuder, *denudar.*
dépanser, *descendar.*
dépaqueter, *desempaquetar.*
dépareil, *desigual.*
dépareiller, *desemparejar.*
déparer, *descomponer*
départ, *partida.*
département, *departamento.*
départir, *partir.*
dépasser, *despasar.*
dépavage, *desempedramiento.*
dépaver, *desempedrar.*
dépayser, *extrañar, extraviar.*
dépecer, *despedazar.*
dépêche, *despacho.*
dépêcher, *despachar.*
dépeindre, *pintar.*
dépendance, *dependencia.*
dépendre, *depender.*
dépens, *costas.*
dépense, *gasto.*
dépenser, *gastar.*
dépérir, *deteriorarse.*
dépêtrer, *desatollar.*
dépeupler, *despoblar.*
dépiécer, *despedazar.*
dépilatoire, *depilatorio.*
dépiler, *pelar.*
dépister, *despistar.*
dépit, *despecho.*
dépiter, *despechar.*
déplacé, *cambiado.*
déplacer, *mudar.*
déplaire, *desagradar.*
déplaisance, *desagrado.*
déplaisir, *desagrado.*
déplanter, *trasplantar.*
déplier, *desplegar.*
déplisser, *desrogar.*
déplomber, *desemplomar.*
déplorable, *deplorable.*
déplorer, *deplorar.*
déployer, *desplegar.*
déplumer, *desplumar*
dépointer, *desapuntar.*
dépoli, *despulimiento.*
dépolir, *despulir.*
déportation, *deportación.*
déporter, *deportar.*
déposer, *depositar.*
dépositaire, *depositario.*
déposséder, *desposeer.*
dépôt, *depósito.*
dépouille, *despojo.*
dépouiller, *despojar.*
dépravation, *depravación.*
dépraver, *depravar.*
dépréciation, *desestimación.*
déprécier, *despreciar.*
dépression, *depresión.*
dépriser, *desapreciar.*
déprouver, *refutar.*
depuis, *desde.*
dépuration, *depuración.*
dépurer, *depurar.*
députation, *diputación.*
député, *diputado.*
déraciner, *desarraigar.*
déraillement, *descarrilamiento.*
dérailler, *descarrilar.*
déraisonner, *desrazonar.*
dérangement, *desarreglo.*
déranger, *desordenar.*
dérèglement, *desarreglo.*
dérégler, *desarreglar.*
dérider, *desarrugar.*
dérision, *irrisión.*
dérivation, *derivación*
dérivé, *derivado.*
dériver, *derivar.*
derme, *dermis.*
dernier, *último.*
dérober, *robar.*
déroger, *derogar.*
dérouler, *desenrollar.*
déroute, *derrota.*
dérouter, *descaminar.*
derrière, *detrás.*
des, *de los, de las.*
dès, *desde.*
désabriter, *desabrigar*
désaccord, *desacuerdo*
désaccoutumer, *desacostumbrar.*
désagrafer, *desabrochar.*
désagréer, *desagradar.*
désagrément, *disgusto*
désaligner, *desalinear*
désanimer, *desanimar.*
désappliquer, *desaplicar.*
désappointement, *contratiempo.*
désappointer, *contrariar.*
désarçonner, *desarzonar.*
désarmer, *desarmar.*
désastre, *desastre.*
descendance, *descendencia.*
descendre, *descender.*
descente, *descenso.*
désempointer, *desapuntar.*
désenchantement, *desencanto.*
désenchanter, *desencantar.*
désenfler, *deshinchar.*
désenlacement, *desenlace.*
désenlacer, *desenlazar.*
désenterrer, *desenterrar.*
désentêter, *desencaprichar.*
désert, *desierto.*
déserter, *desertar.*
désertion, *deserción.*
désespération, *desesperación.*
désespérer, *desesperar.*
désespoir, *desesperación.*
désestimer, *desestimar.*
déshabillé, *en paños menores.*
déshabiller, *desnudar.*
déshériter, *desheredar.*
déshonneur, *deshonor*
déshonorer, *deshonrar.*
désidératif, *desiderativo.*
désigner, *designar.*
désillusionner, *desilusionar.*
désinfectant, *desinfectante.*
désinfecter, *desinfectar.*
désinvolture, *desenvoltura.*
désir, *deseo.*
désirer, *desear.*
désister, *desistir.*
dès lors, *desde entonces.*
désobéir, *desobedecer.*
désobligeance, *poca atención.*
désobliger, *disgustar por desatención.*
désoccuper, *desocupar*
désolant, *doloroso.*
désoler, *desolar.*
désordonner, *desordenar.*
désordre, *desorden.*
désorganiser, *desorganizar.*
désormais, *en adelante.*
désosser, *deshuesar.*
despote, *déspota.*
despotisme, *despotismo.*
dessabler, *desarenar.*
dessaisir, *soltar.*
dessaler, *desalar.*
dessécher, *desecar.*
dessein, *intención.*
desserrer, *desapretar.*
dessert, *postres.*
dessin, *dibujo.*
dessiner, *dibujar.*
dessous, *debajo.*
dessus, *encima, sobre.*
destin, *destino.*
destination, *destinación.*
destiner, *destinar.*
destructeur, *destructor.*
destruction, *destrucción.*
détacher, *destacar.*
détail, *pormenor.*
détailler, *detallar.*
déteindre, *desteñir.*
détendre, *aflojar.*
détenir, *detener.*
détériorer, *deteriorar*
déterminer, *determinar.*
déterrer, *desenterrar.*
détestable, *detestable.*
détester, *detestar.*
détonner, *desentonar.*
détour, *rodeo.*
détourner, *desviar.*
détresse, *angustia.*
détroit, *estrecho.*
détrôner, *destronar.*
détruire, *destruir.*
dette, *deuda.*
deuil, *luto.*
deux, *dos.*
deuxième, *segundo.*
dévaliser, *desbalijar.*
devancer, *adelantarse*
devant, *delante.*
dévaster, *devastar.*
développement, *desarrollo.*

développer, descubrir.
devenir, ponerse.
déverser, inclinarse.
devêtir, desnudar.
dévider, devanar.
dévier, desviarse.
devin, adivino.
deviner, adivinar.
devis, bosquejo, presupuesto.
devise, divisa.
dévisser, destornillar.
dévoiler, descubrir.
devoir, deber.
dévorant, voraz.
dévorer, devorar.
dévot, devoto.
dévotion, devoción.
diable, diablo.
diabolique, diabólico.
diacre, diácono.
diadème, diadema.
diagnostic, diagnóstico.
diagonal, diagonal.
dialecte, dialecto.
dialogue, diálogo.
diamant, diamante.
diamètre, diámetro.
diapason, diapasón.
diaphragme, diafragma.
diarrhée, diarrea.
dicéphale, dicéfalo.
dictamen, dictamen.
dictateur, dictador.
dictée, dictado.
dicter, dictar.
diction, dicción.
dictionnaire, diccionario.
dièse, sostenido.
diète, dieta.
Dieu, Dios.
diffamation, difamación.
diffamer, difamar, deshonrar.
différé, diferido.
différence, diferencia.
différend, altercado.
différent, diferente.
différer, diferir.
difficile, difícil.
difficulté, dificultad.
difforme, disforme.
diffusion, difusión.
digérer, digerir.
digestion, digestión.
digital, digital.
digne, digno.
dignité, dignidad.
digue, dique.
dilapidation, dilapidación.
dilapider, dilapidar.
dilatation, dilatación.
dilater, dilatar.
diligence, diligencia.
dilucidation, dilucidación.
dilucider, dilucidar.
diluer, diluir.
diluvier, diluviar.
dimanche, domingo.
dimension, dimensión.
diminuer, disminuir.
diminution, disminución.
dinde, pava.
dindon, pavo.
dîner, comer.
diocèse, diócesis.
diphtongue, diptongo.
diplomate, diplomático.
diplôme, diploma.
dire, decir.
direct, directo.
directeur, director.
direction, dirección.
directoire, directorio.
diriger, dirigir.
discernement, discernimiento.
discerner, discernir.
disciple, discípulo.
disciplinaire, disciplinario.
discipline, disciplina.
discordance, discordancia.
discorde, discordia.
discourir, discurrir.
discours, discurso.
discret, discreto.
discrétion, discreción.
disculper, disculpar.
discussion, discusión.
discuter, discutir.
disgrâce, desgracia.
disgracier, desgraciar.
disjoindre, separar.
dislocation, dislocación.
disloquer, dislocar.
disparaître, desaparecer.
dispense, dispensa.
dispenser, dispensar.
dispepsie, dispepsia.
disperser, dispersar.
disponible, disponible.
dispos, dispuesto.
disposer, disponer.
dispute, disputa.
disputer, disputar.
disque, disco.
disséminer, diseminar.
disséquer, disecar.
dissimulation, disimulo.
dissimuler, disimular.
dissipation, disipación.
dissiper, disipar.
dissoner, disonar.
dissoudre, disolver.
dissuasion, disuasión.
distance, distancia.
distendre, extender.
distillateur, destilador.
distillation, destilación.
distiller, destilar.
distinct, distinto.
distinction, distinción.
distingué, distinguido.
distinguer, distinguir.
distraction, distracción.
distraire, distraer.
distrait, distraído.
distribuer, distribuir.
distribution, distribución.
district, distrito.
dit, dicho.
diurétique, diurético.
divagation, divagación.
divaguer, divagar.
divan, diván.
divergence, divergencia.
diverger, divergir.
divers, diverso.
diversion, diversión.
diversité, diversidad.
divertir, divertir.
dividende, dividendo.
divin, divino.
divinité, divinidad.
diviser, dividir.
division, división.
divorce, divorcio.
divorcer, divorciar.
divulguer, divulgar.
dix, diez.
docile, dócil.
docilité, docilidad.
docteur, doctor.
doctoral, doctoral.
doctorat, doctorado.
doctrine, doctrina.
document, documento.
dogme, dogma.
dogue, dogo.
doigt, dedo.
doigtier, dedil.
domaine, dominio.
dôme, cúpula.
domestique, criado.
domestiquer, domesticar.
domicile, domicilio.
domination, dominio.
dominer, dominar.
dominical, dominical.
domino, dominó.
dommage, daño.
dompter, domar.
dompteur, domador.
don, don.
donnée, dato.
donner, dar.
dont, cuyo.
dorade, dorado.
dorénavant, de aquí en adelante.
dorer, dorar.
dorloter, acariciar.
dormeur, dormilón.
dormir, dormir.
dorsal, dorsal.
dortoir, dormitorio.
dos, lomo.
dose, dosis.
dot, dote.
doter, dotar.
douane, aduana.
double, doble.
doublé, dublé.
doubler, duplicar.
douce, dulce.
doucement, despacio.
douche, ducha.
douer, dotar.
douillet, suave.
douleur, dolor.
doute, duda.
douter, dudar.
douteux, dudoso.
doux, dulce.
douze, doce.
doyen, decano.
dragée, grajea.
dragon, dragón.
drague, draga.
dramatique, dramático.
drame, drama.
drap, paño.
drapeau, bandera.
dresser, enderezar.
drogue, droga.
droguer, medicinar.
droguerie, droguería.
droguiste, droguero.
droit, derecho.
drôle, gracioso.
dru, áspero.
du, del.
dû, due, debido.
duc, duque.
ducat, ducado.
duché, ducado.
duel, desafío.
dulcifier, dulcificar.
dulcinée, dulcinea.
dune, duna.
dunette, toldilla.
dupe, engañado.
duper, engañar.
duplicata, duplicado.
dupliquer, replicar.
duquel, del cual.
dur, duro.
durable, durable.
durant, durante.
durcir, endurecer.
durée, duración.
durement, duramente.
durer, durar.
durillon, callo.
duvet, plumón.
dynamique, dinámica.
dynamomètre, dinamómetro.
dynastie, dinastía.

Puerta abierta, al santo tienta.

E, *quinta letra del alfabeto.*
eau, *agua.*
ébarber, *desbarbar.*
ébarbure, *rebaba.*
ébauche, *bosquejo.*
ébaucher, *bosquejar.*
ébène, *ébano.*
ébéniste, *ebanista.*
ébêtement, *embrutecimiento.*
ébêtir, *embrutecer.*
éblouir, *deslumbrar.*
éblouissant, *deslumbrante.*
éborgner, *entortar.*
ébotter, *podar.*
éboulement, *desplomamiento*
ébouler, *hundirse.*
ébouriffant, *sorprendente.*
ébouriffé, *despeluzado.*
ébranchoir, *podadera.*
ébrécher, *mellar.*
ébriation, *borrachera.*
ébrosser, *deshojar.*
ébrun, *tizón.*
ébullition, *ebullición.*
écaille, *escama.*
écailler, *escamar.*
écailleux, *escamoso.*
écaler, *descascarar.*
écarlate, *escarlata.*
écarquiller, *desencajar.*
écart, *huida.*
écarteler, *descuartizar.*
écarter, *separar.*
écartoir, *cincel.*
ecclésiastique, *eclesiástico.*
eccopée, *ecópea.*
eccopeur, *conminador.*
écerveler, *desesar.*
échafaud, *patíbulo.*
échafaudage, *andamiada.*
échalas, *horquilla.*
échallier, *seto, vallado.*
échancrer, *escotar.*
échange, *cambio.*
échanger, *cambiar.*
échantillon, *muestra.*
échantillonner, *cotejar.*
échanvrer, *majar.*
échappade, *escapada.*
échapper, *escapar.*
échardonnet, *escardillo.*
écharner, *descarnar las pieles.*
écharpe, *banda.*
écharper, *acuchillar.*
échasse, *zanco.*
échaudage, *blanqueo.*
échauder, *escaldar.*
échauffant, *enardeciente.*
échauffer, *calentar.*
échéable, *vencible.*
échéance, *vencimiento.*
échec, *jaque.*
échelle, *escalera de mano.*
échelon, *escalón.*
échelonner, *escalonar.*
écheveau, *madeja.*
écheveler, *desmelenar.*
échimose, *equimosis.*
échine, *lomo de cerdo.*
échiner, *deslomar.*
échiquier, *tablero de ajedrez.*
écho, *eco.*
échoir, *caer.*
échouage, *varada.*
échouer, *varar el buque.*
éclabousser, *salpicar.*
éclair, *relámpago.*
éclairage, *alumbrado.*
éclaircie, *claro.*
éclaircir, *aclarar.*
éclairer, *alumbrar.*
éclat, *resplandor*; -de rire = *carcajada.*
éclatant, *brillante.*
éclatement, *estallido.*
éclater, *estallar.*
éclipse, *eclipse.*
écliptique, *eclíptico.*
éclipser, *entablillar.*
éclosion, *nacimiento.*
écluse, *esclusa.*
école, *escuela.*
écolier, *discípulo.*
économat, *economato.*
économie, *economía.*
économiser, *economizar.*
écorce, *corteza.*
écorcer, *descortezar.*
écorcher, *despellejar.*
écorner, *descornar.*
écosser, *desgranar.*
écoulement, *derramamiento.*
écouler, *derramarse.*
écourter, *acortar.*
écouter, *escuchar.*
écran, *pantalla.*
écraser, *aplastar.*
écrémer, *desnatar.*
écrémoire, *recogedor.*
écrevisse, *cangrejo.*
écrier, *exclamar.*
écrin, *cofrecito.*
écrire, *escribir.*
écriteau, *rótulo.*
écriture, *escritura.*
écrivailler, *borronear.*
écrivain, *escritor.*
écrou, *tuerca.*
écroulement, *hundimiento.*
écrouler, *desplomarse.*
écru, *crudo.*
écu, *escudo.*
écueil, *escollo.*
écumage, *espumaje.*
écume, *espuma.*
écumer, *espumear.*
écurer, *fregar.*
écureuil, *ardilla.*
écurie, *caballeriza, cuadra.*
écusson, *escudete.*
écuyer, *escudero.*
éden, *edén.*
édifiant, *edificante.*
édifice, *edificio.*
édile, *edil.*
édit, *edicto.*
éditer, *publicar.*
éditeur, *editor.*
édredon, *plumazón.*
éducation, *educación.*
éduquer, *educar.*
éfaufiler, *deshilachar.*
effacer, *borrar.*
effarer, *azorar.*
effaroucher, *espantar.*
effectif, *efectivo.*
effectivement, *efectivamente.*
effectuer, *efectuar.*
efféminé, *afeminado.*
efféminer, *afeminar.*
effervescence, *efervescencia.*
effet, *efecto.*
effeuillage, *deshojadura.*
effeuiller, *deshojar.*
efficace, *eficaz.*
efficacement, *eficazmente.*
efficacité, *eficacia.*
effigie, *efigie.*
effilé, *delgado.*
effilocher, *deshilachar.*
effleurir, *esflorecer.*
efflorer, *desflorar.*
effondrement, *ahondamiento.*
efforcer (s'), *esforzarse*
effort, *esfuerzo.*
effraction, *fractura.*
effrayant, *horroroso.*
effrayer, *asustar.*
effréné, *desenfrenado.*
effroi, *susto.*
effronté, *desvergonzado.*
effronterie, *desvergüenza.*
effusion, *efusión.*
également, *regocijo.*
égal, *igual.*
égaler, *igualar.*
égaliser, *igualar.*
égalité, *igualdad.*
égard, *atención.*
égaré, *extraviado.*
égarement, *extravío.*
égarer, *extraviar.*
égayer, *amenizar.*
église, *iglesia.*
égoïsme, *egoísmo.*
égorger, *degollar.*
égosiller, *matar*; —(s'), *desgañitarse.*
égout, *sumidero, alcantarilla.*
égoutter, *escurrir.*
égouttoir, *escurridero.*
égrainer, *trillar.*
égratigner, *arañar.*
égrener, *trillar.*
égriser, *bruñir.*
eh! *¡ah! ¡hola!*
éhonté, *desvergonzado.*
élaborer, *elaborar.*
élaguer, *limpiar.*
élan, *alce, esfuerzo.*
élancement, *lanzamiento.*
élancer, *lanzar*; —(s'), *lanzarse.*
élargir, *ensanchar.*
élargissement, *ensanche.*
élasticité, *elasticidad.*
élastique, *elástico.*
électeur, *elector.*
électif, *electivo.*
élection, *elección.*
électoral, *electoral.*
électricité, *electricidad.*
électrique, *eléctrico.*
électriser, *electrizar.*
électro-magnétique, *electromagnético.*
électrophore, *electróforo.*
élégamment, *elegantemente.*
élégance, *elegancia.*
élégant, *elegante.*
élément, *elemento.*
élémentaire, *elemental.*
éléphant, *elefante.*
élévateur, *elevador.*
élévation, *elevación.*
élève, *discípulo.*
élever, *elevar, alzar.*
éleveur, *criador.*
éligibilité, *elegibilidad.*
éligible, *elegible.*
élimer, *usar.*
élimination, *eliminación.*
éliminer, *eliminar.*
élire, *elegir.*
elle, *ella.*
ellébore, *eléboro.*
éloge, *elogio.*
élogier, *elogiar.*
éloigner, *alejar.*
éloquence, *elocuencia.*
éloquent, *elocuente.*
élu, *electo.*
élucider, *dilucidar.*
éluder, *eludir.*
émail, *esmalte.*
émailler, *esmaltar.*
émailleur, *esmaltador*
émanation, *emanación*
émanciper, *emancipar*
émaner, *emanar.*
émarger, *marginar.*
emballage, *embalaje.*

El deudor no muera, que la deuda en pie se queda.

emballer, *embalar.*
emballeur, *embalador*
embarcadère, *embarcadero.*
embarcation, *embarcación.*
embarquement, *embarque.*
embarquer, *embarcar.*
embarras, *impedimento.*
embarrassant, *embarazoso.*
embarrasser, *embarazar.*
embauchage, *enganchamiento.*
embaucher, *contratar para algún obrador, enganchar.*
embaumement, *embalsamamiento.*
embaumer, *embalsamar.*
embellir, *embellecer.*
embellissant, *embellecedor.*
embellissement, *embellecimiento.*
embêter, *aburrir, fastidiar.*
emblée (d'), *de un golpe.*
emblématique, *emblemático.*
emblème, *emblema.*
emboîter, *encajar.*
emboucher, *embocar, soplar un instrumento.*
embouchoir, *abrazadera.*
embouchure, *embocadura.*
embourber, *atascar, atollar.*
embourrer, *emborrar.*
embranchement, *ramificación, empalme.*
embrancher, *empalmar.*
embrasement, *incendio grande.*
embraser, *incendiar.*
embrassade, *abrazo.*
embrassant, *abrazador.*
embrassement, *abrazo.*
embraser, *abrazar.*
embrasure, *cañonera.*
embrigader, *embrigadar.*
embrocher, *embroquetar.*
embrouiller, *embrollar.*
embrouilleur, *embrollador.*
embûche, *maquinación.*
embuscade, *emboscada.*
embusquer, *emboscar.*
embut, *embudo.*
émender, *enmendar.*
émeraude, *esmeralda.*
émerger, *emergir.*
émeri, *esmeril.*
émerveillement, *admiración, sorpresa.*
émerveiller, *maravillar.*
émétique, *emético.*
émettre, *emitir.*
émeute, *sedición, motín.*
émeuter, *amotinar.*
émeutier, *promotor de sediciones.*
émietter, *desmenuzar, desmigajar.*
émigrant, *emigrante.*
émigration, *emigración.*
émigré, *emigrado.*
émigrer, *emigrar.*
éminence, *eminencia.*
éminent, *eminente.*
émir, *emir.*
émissaire, *emisario.*
émission, *emisión.*
emmagasiner, *almacenar.*
emmailloter, *fajar un niño.*
emmancher, *enmangar, comenzar.*
emmanchure, *abertura de las mangas en un vestido.*
emmêler, *mezclar.*
emménager, *transportar muebles en una casa.*
emmener, *llevar á una persona de un sitio y conducirla á otro.*
emmitoufler, *engualdrapar.*
emmitrer, *enmitrar.*
émoi, *emoción.*
émollient, *emoliente.*
émotion, *emoción.*
émoucher, *mosquear.*
émousser, *embotar.*
émoustiller, *animar.*
émouvoir, *conmover.*
empailler, *disecar.*
empailleur, *sillero.*
empanacher, *empenachar.*
empaqueter, *empaquetar.*
emparenter, *emparentar.*
emparer, *apoderarse.*
empâté, *empastado.*
empâter, *empastar.*
empêchement, *impedimento.*
empêcher, *impedir.*
empeigne, *empeine.*
empereur, *emperador.*
empesé, *almidonado.*
empeser, *almidonar.*
empester, *apestar.*
empêtrer, *apiolar.*
emphase, *énfasis.*
empiéger, *encepar.*
empiéter, *usurpar.*
empiler, *apilar.*
empire, *imperio.*
empirer, *empeorar.*
empirique, *empírico.*
emplâtre, *emplasto.*
emplir, *llenar.*
emploi, *empleo.*
employé, *empleado.*
employer, *emplear.*
emplumer, *emplumar.*
empoigner, *empuñar.*
empois, *engrudo.*
empoisonné, *envenenado.*
empoisonner, *envenenar.*
emportement, *cólera.*
emporte-pièce, *sacabocados.*
emporter, *quitar.*
empreint, *impreso.*
empresser, *apresurarse.*
emprisonné, *encarcelado.*
emprisonner, *aprisionar.*
emprunt, *empréstito.*
emprunter, *pedir dinero ú otras cosas prestadas.*
émulation, *emulación.*
émuler, *emular.*
émulsion, *emulsión.*
en, *en.*
encadrement, *encuadramiento.*
encadrer, *encuadrar.*
encaisser, *encajonar.*
encanailler, *envilecer.*
encapuchonner, *encapuchonar.*
encarter, *encartar.*
encaver, *embodegar.*
enceindre, *cercar de murallas.*
encenser, *incensar.*
encensoir, *incensario.*
enchaînement, *encadenamiento.*
enchaîner, *encadenar.*
enchantement, *encantamiento.*
enchanter, *encantar.*
enchanteur, *encantador.*
enchâsser, *incrustar.*
enchère, *subasta.*
enchérir, *encarecer.*
enchevêtrer, *encabestrar.*
enclavé, *enclavado.*
enclaver, *empotrar.*
enclouer, *enclavar.*
enclume, *bigornia.*
encoche, *muesca.*
encoignure, *esquinazo, rinconera.*
encoller, *encolar.*
encombré, *obstruído.*
encombrer, *estorbar.*
encore, *todavía, aún.*
encouragement, *estímulo.*
encourager, *animar.*
encourir, *incurrir.*
encrage, *entintadura.*
encrassé, *engrasado.*
encrasser, *engrasar.*
encre, *tinta.*
encrier, *tintero.*
encroûter, *encostrar.*
encuver, *encubar.*
encyclique, *encíclica.*
endémique, *endémico.*
endenté, *dentado.*
endetter, *endeudar.*
endiablé, *endiablado.*
endocardite, *endocarditis.*
endoctriner, *adoctrinar.*
endolori, *dolorido.*
endolorir, *causar dolor.*
endommagé, *perjudicado, maltratado.*
endommagement, *daño.*
endommager, *deteriorar.*
endormir, *hacer dormir*; — (s'), *dormirse.*
endormissement, *sopor.*
endossement, *endoso.*
endosser, *endosar.*
endroit, *sitio, punto.*
enduire, *untar.*
enduit, *capa, mano de una materia desleída.*
endurant, *sufrido.*
endurcir, *endurecer.*
endurer, *sufrir.*
énergie, *energía.*
énergique, *enérgico.*
énergiquement, *enérgicamente.*
énervant, *enervante.*
énerver, *enervar.*
enfaiter, *entejar.*
enfance, *infancia.*
enfant, *niño, niña.*
enfanter, *parir, producir.*
enfantillage, *puerilidad.*
enfer, *infierno.*
enfermer, *encerrar.*
enfiévrer, *dar calentura.*
enfiler, *enfilar.*
enflammer, *inflamar.*
enfler, *inflar, hinchar.*
enflure, *hinchazón.*
enfoncer, *hundir.*
enforcir, *fortificar.*
enfouir, *enterrar.*
enfourner, *enhornar.*

Todos los días olla, amarga el caldo.

enfuir (s'), *huirse, escaparse.*
enfumer, *ahumar.*
engagement, *obligación.*
engager, *empeñar, persuadir.*
engeance, *estirpe, raza.*
engelure, *sabañón.*
engendrer, *producir, crear.*
engloutir, *engullir.*
engorgement, *atascamiento.*
engorger, *atascar, obstruir.*
engouffrer, *tragar.*
engourdir, *entorpecer.*
engraisser, *engordar, cebar.*
enharnacher, *enjaezar un caballo.*
énigmatique, *enigmático.*
énigme, *enigma.*
enivrant, *embriagador.*
enivrement, *embriaguez.*
enivrer, *embriagar.*
enjamber, *pasar por encima.*
enjeu, *puesta de cada jugador*
enjoindre, *ordenar.*
enjoliver, *decorar, hermosear.*
enjoué, *festivo, jovial.*
enjouement, *jovialidad.*
enjouer, *alegrar.*
enlacement, *enlazamiento.*
enlacer, *enlazar.*
enlaidir, *afear.*
enlèvement, *rapto.*
enlever, *levantar.*
enluminer, *iluminar.*
ennemi, *enemigo.*
ennoblir, *ennoblecer.*
ennui, *fastidio.*
ennuyant, *importuno, fastidioso.*
ennuyer, *fastidiar.*
ennuyeux, *fastidioso.*
énorme, *enorme.*
énormité *enormidad.*
enquérir (s'), *informarse.*
enquête, *información judicial.*
enraciner, *arraigar.*
enragé, *rabioso.*
enrager, *rabiar.*
enrégimenter, *enregimentar.*
enregistrement, *registro.*
enregistrer, *registrar.*
enrhumer, *acatarrar.*
enrichir, *enriquecer.*
enrôler, *alistar soldados.*

enrouler, *enrollar.*
enrubanner, *encintar.*
ensanglanter, *ensangrentar.*
enseigne, *bandera, muestra.*
enseignement, *enseñanza.*
enseigner, *enseñar.*
ensemble, *conjunto*: tout ensemble, *todo junto.*
ensemencement, *siembra.*
ensemencer, *sembrar.*
ensevelir, *amortajar.*
ensevelissement, *amortajamiento.*
ensorceler, *hechizar.*
ensuite, *después.*
entailler, *escoplear.*
entamer, *encentar.*
entasser, *amontonar.*
entendement, *entendimiento.*
entendeur, *entendedor.*
entendre, *oír, entender.*
enterrement, *entierro.*
enterrer, *enterrar.*
entêté, *testarudo.*
entêtement, *obstinación.*
enthousiasme, *entusiasmo.*
enthousiasmer, *entusiasmar.*
enthousiaste, *entusiasta.*
entier, *entero*: en entier, *por entero.*
entièrement, *enteramente.*
entoiler, *entelar.*
entonner, *entonar.*
entonnoir, *embudo.*
entorse, *esguince.*
entortillage, *enredo, subterfugio.*
entortiller, *envolver, enroscar.*
entourer, *cercar, rodear.*
entournure, *sisa, escotadura de un vestido.*
entr'acte, *entreacto.*
entr'aider (s'), *ayudarse mutuamente*
entrailles, *entrañas.*
entrain, *alegría natural.*
entraîner, *arrastrar.*
entraver, *trabar.*
entre, *entre.*
entre-bâiller, *entreabrir.*
entrechât, *cabriola.*
entre-choquer (s'), *chocarse.*
entrecouper, *entrecortar.*
entrée, *entrada*

entr'égorger (s'), *degollarse el uno al otro*
entrelacer, *entrelazar.*
entremêler, *entremezclar.*
entremise, *mediación.*
entrepont, *entrepuente.*
entrepositaire, *depositario.*
entrepôt, *depósito.*
entreprenant, *emprendedor.*
entreprendre, *emprender.*
entrepreneur, *empresario.*
entreprise, *empresa.*
entrer, *entrar.*
entresol, *entresuelo.*
entreteneur, *mantenedor.*
entretenir, *mantener.*
entretien, *conversación, conservación.*
entrevoir, *vislumbrar, entrever.*
entrevue, *entrevista.*
entr'ouvrir, *entreabrir.*
énumération, *enumeración.*
énumérer, *enumerar.*
envahir, *invadir.*
envahissant, *invasor.*
envahissement, *invasión.*
envahisseur, *invasor.*
envaser, *envasar.*
enveloppe, *sobre.*
envelopper, *envolver.*
envenimer, *envenenar*
envie, *envidia.*
envier, *envidiar.*
envieux, *envidioso.*
environ, *cerca de.*
environner, *cercar.*
envisager, *considerar.*
envoi, *envío, remesa.*
envoler (s'), *volar.*
envoyer, *enviar.*
envoyeur, *comisionado.*
épais, *denso, espeso.*
épaisseur, *espesor.*
épaissir, *espesar, condensar.*
épanchement, *derramamiento.*
épancher, *derramar.*
épargne, *economía, ahorro.*
épargner, *economizar, ahorrar.*
éparpiller, *esparcir.*
épars, *esparcido.*
épaule, *espalda.*
épaulement, *espaldón.*
épauler, *despaldillar.*
épaulette, *charretera.*
épée, *espada.*
épeler, *deletrear.*
éperdu, *perdido.*

éperdument, *perdidamente.*
éperon, *espuela.*
éperonner, *espolear.*
épi, *espiga.*
épice, *especia.*
épicé, *especiado, picante.*
épicer, *especiar.*
épicier, *tendero de comestibles.*
épidémie, *epidemia.*
épidémique, *epidémico.*
épiderme, *epidermis.*
épier, *espiar.*
épieu, *venablo.*
épigramme, *epigrama.*
épigraphe, *epígrafe.*
épilatoire, *epilatorio.*
épilepsie, *epilepsia.*
épileptique, *epiléptico.*
épiler, *descañar.*
épilogue, *epílogo.*
épiloguer, *censurar.*
épinard, *espinaca.*
épineux, *espinoso.*
épingle, *alfiler.*
épique, *épico.*
épiscopal, *episcopal.*
épiscopat, *episcopado.*
épisode, *episodio.*
épisodique, *episódico.*
épistolaire, *epistolar.*
épithète, *epíteto.*
épître, *epístola.*
éplucher, *espulgar, mondar.*
éponge, *esponja.*
épousailles, *esponsales.*
épouse, *esposa.*
épousée, *desposada.*
épouser, *casarse.*
épousseter, *desempolvar.*
épouvantable, *espantoso.*
épouvantablement, *horrorosamente.*
épouvantail, *espantajo.*
épouvante, *espanto, terror.*
épouvanter, *espantar.*
époux, *esposo.*
épreuve, *prueba.*
épris, *enamorado, apasionado.*
éprouver, *probar.*
éprouvette, *probeta.*
épuisable, *agotable.*
épuiser, *agotar.*
épurer, *purificar.*
équarrir, *escuadrar.*
équateur, *ecuador.*
équation, *ecuación.*
équatorial, *ecuatorial.*
équerre, *escuadra.*
équestre, *ecuestre.*
équilibre, *equilibrio.*
équilibrer, *equilibrar.*

équipage, *equipaje, tripulación.*
équipement, *equipo.*
équiper, *equipar.*
équitable, *equitativo.*
équitation, *equitación.*
équité, *igualdad, equidad.*
équivalent, *equivalente.*
équivoque, *equívoco.*
équivoquer, *equivocar.*
éraflure, *arañazo.*
ère, *era.*
ergot, *espolón de las aves.*
ergoter, *argumentar.*
ériger, *erigir.*
ermite, *ermita, ermitaño.*
errant, *errante.*
errer, *errar, vagar.*
erreur, *error.*
érudit, *erudito.*
érudition, *erudición.*
escadre, *escuadra.*
escalade, *escalada.*
escalader, *escalar.*
escale, *escala.*
escalier, *escalera.*
escamoter, *escamotear.*
escarboucle, *carbunclo.*
escarbouiller, *aplastar.*
escarcelle, *escarcela.*
escargot, *caracol.*
escarmouche, *escaramuza.*
escarmoucher, *escaramuzar.*
eschare, *escara.*
esclavage, *esclavitud.*
esclave, *esclavo.*
escompte, *descuento.*
escompter, *descontar.*
escorte, *escolta.*
escorter, *escoltar.*
escrime, *esgrima.*
escrimer, *esgrimir.*
escroc, *estafador, petardista.*
escroquer, *estafar.*
escroquerie, *estafa.*
espace, *espacio.*
espacer, *espaciar.*
espalier, *espaldera.*
espérer, *esperar.*
espiègle, *gracioso, burlón.*
espion, *espía.*
espionnage, *espionaje.*
espionner, *espiar.*
espoir, *esperanza.*
esprit, *espíritu.*
esquiver, *esquivar.*
essai, *ensayo, prueba.*
essaim, *enjambre.*
essayer, *ensayar.*
essence, *esencia.*
essor, *vuelo.*
essouffler, *sofocar.*
essuie-mains, *toalla.*
essuyer, *enjugar, secar.*
est, *este.*
estacade, *estacada.*
estafette, *estafeta.*
estimable, *estimable.*
estimation, *estimación.*
estime, *estima.*
estimer, *estimar.*
estomac, *estómago.*
estropier, *estropear.*
étable, *establo.*
établi, *banco.*
établir, *establecer.*
étage, *piso.*
étain, *estaño.*
étalon, *caballo padre.*
étamage, *estañadura.*
étamer, *estañar.*
étang, *estanque.*
état, *estado.*
été, *verano.*
étendard, *estandarte.*
étendre, *extender.*
éternel, *eterno.*
éternellement, *eternamente.*
éterniser, *eternizar.*
éternité, *eternidad.*
éternuement, *estornudo.*
éternuer, *estornudar.*
étincelant, *resplandeciente.*
étinceler, *chispear.*
étincelle, *chispa.*
étirer, *alargar, estirar.*
étoffe, *tela.*
étoffer, *vestir ó cubrir con tela.*
étoile, *estrella.*
étonnant, *asombroso, sorprendente.*
étonnement, *admiración.*
étonner, *asombrar, sorprender.*
étouffant, *sofocante.*
étouffement, *sofocación.*
étouffer, *sofocar, ahogar.*
étouffoir, *apagador.*
étoupe, *estopa.*
étourderie, *viveza, indiscreción.*
étourdi, *asombrado, atolondrado.*
étourdir, *aturdir.*
étourdissant, *aturdidor.*
étourdissement, *aturdimiento.*
étrange, *extraño.*
étrangement, *extrañamente.*
étranger, *extranjero.*
étrangeté, *extrañeza.*
étrangler, *estrangular, ahogar.*
être, *ser, estar.*
étreindre, *apretar.*
étreinte, *apretón, abrazo.*
étrenner, *estrenar.*
étrier, *estribo.*
étriquer, *estrechar.*
étroit, *estrecho, angosto.*
étroitesse, *estrechez.*
étude, *estudio.*
étudiant, *estudiante.*
étudier, *estudiar.*
étui, *estuche.*
étuve, *estufa.*
étuvée, *estofado.*
euphonie, *eufonía.*
euphonique, *eufónico.*
eux, *ellos.*
évacuation, *evacuación.*
évacuer, *evacuar.*
évader (s'), *evadirse.*
évaluer, *valuar.*
évangelique, *evangélico.*
évangile, *evangelio.*
évanouir (s'), *desmayarse, desaparecer.*
évanouissement, *vértigo, desvanecimiento.*
évaporation, *evaporación.*
évaporer, *evaporar.*
évasé, *ensanchado.*
évasement, *ensanche.*
évaser, *ensanchar.*
évasif, *evasivo.*
évasion, *evasión.*
évêché, *obispado.*
éveiller, *despertar.*
événement, *acontecimiento.*
éventail, *abanico.*
éventer, *ventilar, abanicar.*
éventrer, *desbarrigar.*
éventualité, *eventualidad.*
éventuel, *eventual.*
évertuer, *esforzarse.*
évidemment, *evidentemente.*
évidence, *evidencia.*
évident, *evidente.*
éviter, *evitar.*
évoquer, *evocar.*
exact, *exacto.*
exactitude, *exactitud.*
exagérer, *exagerar.*
exalter, *exaltar.*
examiner, *examinar.*
exaspérer, *exasperar.*
excéder, *exceder.*
exceller, *sobresalir.*
excepter, *exceptuar.*
exception, *excepción.*
exceptionnel, *excepcional.*
excès, *exceso.*
excessif, *excesivo.*
exciter, *excitar.*
exclure, *excluir.*
exclusif, *exclusivo.*
exclusion, *exclusión.*
exclusivement, *exclusivamente.*
excommunier, *excomulgar.*
excursion, *excursión.*
excusable, *excusable.*
excuser, *excusar.*
exéat, *permiso.*
exécrable, *execrable.*
exécrablement, *execrablemente.*
exécration, *execración.*
exécrer, *execrar.*
exécuter, *ejecutar.*
exécution, *ejecución.*
exemplaire, *ejemplar.*
exemple, *ejemplo.*
exempt, *exento.*
exempter, *eximir.*
exemption, *exención.*
exercer, *ejercitar.*
exercice, *ejercicio.*
exhaler, *exhalar.*
exhiber, *exhibir.*
exhibition, *exhibición.*
exhorter, *exhortar.*
exhumer, *exhumar.*
exigeant, *exigente.*
exigence, *exigencia.*
exiger, *exigir.*
exil, *destierro.*
exiler, *desterrar.*
existant, *existente.*
existence, *existencia.*
exister, *existir.*
exotique, *exótico.*
expansion, *expansión.*
expatrier, *expatriar.*
expectorer, *expectorar.*
expédier, *expedir.*
expérience, *experiencia.*
expérimenter, *experimentar.*
expert, *experto.*
expiation, *expiación.*
expier, *expiar.*
expirer, *expirar.*
explication, *explicación.*
expliquer, *explicar.*
exploiter, *explotar.*
explorer, *explorar.*
explosion, *explosión.*
exportation, *exportación.*
exporter, *exportar.*
exposant, *exponente.*
exposer, *exponer.*
exposition, *exposición.*
exprès, *expreso.*
expressif, *expresivo.*
expression, *expresión.*
exprimer, *exprimir.*
expropriation, *expropiación.*
exproprier, *expropiar.*
expulser, *expulsar.*
expulsion, *expulsión.*
exquis, *exquisito.*

extase, *éxtasis*.
extasier, *extasiar*.
extension, *extensión*.
exténuation, *extenuación*.
exténuer, *extenuar*.
extérieur, *exterior*.
exterminer, *exterminar*.
externe, *externo*.
extorsion, *extorsión*.
extracteur, *extractor*.
extraction, *extracción*.
extraire, *extraer*.
extrait, *extracto*.
extravagance, *extravagancia*.
extrême, *extremo*.
extrême-onction, *extremaunción*.
extrémité, *extremidad*.
exubérance, *exuberancia*.

Fa, *fa*.
Fable, *fábula*.
fabricant, *fabricante*.
fabrication, *fabricación*.
fabrique, *fábrica*.
fabriquer, *fabricar*.
fabuleux, *fabuloso*.
façade, *fachada*.
face, *faz, cara*.
fâcher, *enfadar*.
fâcherie, *enfado*.
fâcheux, *molesto*.
facile, *fácil*.
facilité, *facilidad*.
faciliter, *facilitar*.
façon, *hechura*.
fac-simile, *facsímile*.
facteur, *factor, cartero*.
faction, *facción*.
factionnaire, *faccionario*.
facture, *factura*.
faculté, *facultad*.
fade, *insípido*.
fadeur, *insipidez*.
fagot, *haz de leña*.
faible, *débil*.
faiblesse, *debilidad*.
faiblir, *aflojar*.
faïence, *loza*.
faillir, *faltar*.
faillite, *quiebra*.
faim, *hambre*.
fainéant, *holgazán*.
faire, *hacer*.
faisan, *faisán*.
faisander, *macerarse*.
fait, *hecho*.
falloir, *ser menester*.
falsification, *falsificación*.
falsifier, *falsificar*.
fameux, *famoso*.
familiariser, *familiarizar*.
familiarité, *familiaridad*.
famille, *familia*.
famine, *carestía*.
fanal, *farol*.
fanatique, *fanático*.
faner, *marchitar*.
fanfare, *charanga*.
fange, *lodo, fango*.
fantassin, *infante*.
fantastique, *fantástico*
fantôme, *fantasma*.
farce, *farsa*.
farceur, *farsante*.
farcir, *rellenar*.
farine, *harina*.
fariner, *enharinar*.
farouche, *indómito*.
fasciner, *fascinar*.
faste, *fausto*.
fastidieux, *fastidioso*.
fat, *fatuo*.
fatal, *fatal*.
fatalité, *fatalidad*.
fatigue, *fatiga*.
fatiguer, *fatigar*.
fatuité, *fatuidad*.
faubourg, *arrabal*.
faucher, *guadañar*.
faucille, *hoz*.
faucon, *halcón*.
faufiler, *hilvanar*.
faussaire, *falsario*.
fausse-couche, *aborto*.
faute, *falta*.
fauteuil, *sillón*.
fautif, *defectuoso*.
faux, *guadaña, falso*.
faveur, *favor*.
favorable, *favorable*.
favori, *favorito*.
favoriser, *favorecer*.
fébrile, *febril*.
fécal, *fecal*.
fécond, *fecundo*.
fécondation, *fecundación*.
féconder, *fecundar*.
fécondité, *fecundidad*.
fécule, *fécula*.
fédéral, *federativo*.
fédération, *federación*.
fée, *hada*.
féerique, *mágico*.
feindre, *fingir*.
fêler, *rajar*.
félicitation, *felicitación*.
féliciter, *felicitar*.
félonie, *felonía*.
femelle, *hembra*.
féminin, *femenino*.
femme, *mujer*.
fémur, *fémur*.
fendre, *romper*.
fenêtre, *ventana*.
fente, *hendidura*.
fer, *hierro*.
fer-blanc, *hoja lata*.
ferblanterie, *hojalatería*.
férié, *feriado*.
fermage, *arriendo*.
ferme, *firme*.
fermentation, *fermentación*.
fermenter, *fermentar*.
fermer, *cerrar*.
fermeté, *firmeza*.
fermeture, *cerradura*.
fermier, *colono*.
fermoir, *manilla*.
férocité, *ferocidad*.
ferrage, *herraje*.
ferraille, *hierro viejo*.
ferrer, *herrar*.
ferrugineux, *ferruginoso*.
ferrure, *herraje*.
fertile, *fértil*.
fertiliser, *fertilizar*.
fertilité, *fertilidad*.
ferveur, *fervor*.
fesse, *nalga*.
festin, *festín*.
festivité, *festividad*.
feston, *festón*.
fête, *fiesta*.
fétide, *fétido*.
feu, *fuego, difunto*.
feuillage, *follaje*.
feuille, *hoja*.
feuilleter, *hojear un libro*.
feuilleton, *folletín*.
feutre, *fieltro*.
fève, *haba*.
février, *febrero*.
fiançailles, *esponsales*.
fiancer, *desposar*.
fibre, *fibra*.
ficeler, *atar con bramante*.
ficelle, *bramante*.
fiche, *ficha*.
fictice, *ficticio*.
fiction, *ficción*.
fidèle, *fiel*.
fidélité, *fidelidad*.
fiel, *hiel*.
fier, *fiero*.
fierté, *fiereza*.
fièvre, *calentura*.
fiévreux, *febril*.
figer, *cuajar*.
figue, *higo*.
figuier, *higuera*.
figurant, *figurante*.
figure, *figura*.
figurer, *figurar*.
fil, *hilo*.
filament, *filamento*.
filase, *copo de lino*.
file, *fila*.
filer, *hilar*.
filet, *red*.
filial, *filial*.
filigrane, *filigrana*.
fille, *hija*.
filleul, *ahijado*.
filon, *filón*.
filou, *ratero*.
fils, *hijo*; petit-fils = *nieto*; arrière petit-fils = *biznieto*; beau-fils = *yerno*.
filtrage, *filtración*.
filtre, *filtro*.
filtrer, *filtrar*.
filure, *hilaza*.
fin, *fin*.
final, *final*.
finance, *tesoro público*.
financier, *hacendista*.
finesse, *finura*.
fini, *acabado*.
finir, *acabar*.
firmament, *firmamento*.
fisc, *fisco*.
fiscal, *fiscal*.
fissure, *fisura*.
fistule, *fístula*.
fixe, *fijo*.
fixer, *fijar*.
flacon, *frasco*.
flagrant, *flagrante*.
flair, *olfato*.
flairer, *olfatear*.
flambeau, *hachón*.
flamber, *arder*.
flamboyant, *flamante*.
flamme, *llama*.
flan, *flan*.
flanelle, *franela*.
flatter, *adular*.
flatterie, *lisonja*.
flatteur, *adulador*.
flatuosité, *flato*.
fléau, *balancín*.
flèche, *flecha*.
fléchir, *doblar*.
flegme, *flema*.
flegmon, *flemón*.
flétrir, *marchitar*.
fleur, *flor*.
fleuret, *florete*.
fleurir, *florecer*.
fleuriste, *florista*.
fleuve, *río*.
flexibilité, *flexibilidad*.
flexion, *flexión*.
flibustier, *filibustero*.
flocon, *copo*.
floraison, *florescencia*.
flore, *flora*.
flot, *ola*.
flotte, *armada*.
flotter, *flotar*.
flotteur, *almadiero*.
flueurs, *flores*.
fluide, *fluido*.
flûte, *flauta*.
fluvial, *fluvial*.
flux, *flujo*.
fluxion, *fluxión*.
foi, *fe*.
foie, *hígado*.
foin, *heno*.
foire, *feria*.
fois, *vez*; à la fois = *al mismo tiempo, á la vez*; par fois, de fois à autre = *á veces, de cuando en cuando*; d'autres fois = *otras veces*.

foison, *abundancia.*
folie, *locura.*
folio, *folio.*
fomenter, *fomentar.*
foncé, *oscuro.*
foncer, *cargar un color.*
fonction, *función.*
fonctionnaire, *funcionario.*
fonctionner, *funcionar.*
fond, *fondo.*
fondateur, *fundador.*
fondation, *fundación.*
fondé, *fundado.*
fonder, *fundar.*
fonderie, *fundición.*
fondeur, *fundidor.*
fondre, *fundir.*
fonds, *fundo.*
fontaine, *fuente.*
fontainier, *fontanero.*
fonte, *fundición.*
fonts, *pila.*
forain, *forastero.*
forçat, *presidiario.*
force, *fuerza.*
forcener, *enfurecer.*
forcer, *forzar.*
forcet, *restallo.*
forestier, *montaraz.*
forêt, *bosque.*
forfait, *perversidad.*
forge, *herrería.*
forger, *forjar, fraguar.*
forgerie, *herrería.*
forgeron, *herrero.*
forgeur, *forjador.*
formabilité, *formabilidad.*
formaliser, *formalizarse.*
formalité, *formalidad.*
format, *tamaño.*
formation, *formación.*
forme, *forma.*
formel, *formal.*
former, *formar.*
formidable, *formidable.*
formulaire, *formulario.*
formule, *fórmula.*
formuler, *recetar.*
fort, *fuerte.*
forteresse, *fortaleza.*
fortifiant, *fortificante.*
fortification, *fortificación.*
fortifier, *fortificar.*
fortuit, *fortuito.*
fortune, *fortuna.*
forum, *foro.*
fossaire, *fosario.*
fosse, *foso, hoyo.*
fossé, *zanja.*
fossile, *fósil.*
fossoyeur, *enterrador.*

fou, *loco.*
foudre, *rayo.*
foudroyer, *fulminar.*
fouet, *látigo.*
fouetter, *azotar.*
fougère, *helecho.*
fougue, *ardor.*
fougueux, *fogoso.*
fouilli, *excavación.*
fouiller, *excavar.*
fouillis, *barullo.*
fouine, *garduña.*
foulard, *pañuelo de seda.*
foule, *gentío.*
fouler, *dislocar.*
four, *horno.*
fourbe, *engañoso.*
fourberie, *estafa.*
fourbu, *cansado.*
fourchette, *tenedor.*
fourchu, *ahorquillado.*
fourgon, *furgón.*
fourgonner, *hurgonear.*
fourmi, *hormiga.*
fourmilière, *hormiguero.*
fournaise, *hornaza.*
fourneau, *hornillo.*
fournée, *hornada.*
fournir, *suministrar.*
fournissement, *provisión.*
fournisseur, *proveedor.*
fourrage, *forrage.*
fourrager, *forrajear.*
fourré, *metido.*
fourreau, *vaina.*
fourrer, *forrar.*
fourreur, *peletero.*
fourrure, *piel.*
fourvoiement, *extravío.*
fourvoyer, *extraviar.*
foyer, *hogar.*
frac, *frac.*
fracas, *fracaso.*
fracasser, *quebrantar.*
fraction, *fracción.*
fractionnaire, *fraccionario.*
fractionnement, *división.*
fractionner, *fraccionar.*
fracturant, *fracturante.*
fracture, *fractura.*
fracturer, *fracturar.*
fragile, *frágil.*
fragilité, *fragilidad.*
fragment, *fragmento.*
frai, *freza.*
fraîchement, *frescamente.*
fraîcheur, *frescura.*
fraîchir, *refrescar.*
frais, fraîche, *fresco.*
fraise, *fresa, asadura de ternera.*

fraiser, *alechugar.*
fraisier, *fresal.*
framboise, *frambuesa.*
framboisier, *frambueso.*
franc, *franco.*
franchement, *francamente.*
franchir, *traspasar.*
franchise, *franquicia.*
franciscain, *franciscano.*
franciser, *afrancesar.*
franc-maçon, *masón.*
franc-maçonnerie, *masonería.*
franco, *franco.*
frappant, *sorprendente.*
frapper, *golpear.*
frasque, *calaverada.*
fraternel, *fraternal.*
fraternellement, *fraternalmente.*
fraterniser, *fraternizar.*
fraternité, *fraternidad.*
fratricide, *fratricidio.*
fraude, *fraude.*
frauder, *defraudar.*
fraudeur, *defraudador.*
frauduleusement, *fraudulentamente.*
frauduleux, *fraudulento.*
frayeur, *pavor.*
frégate, *fragata.*
frein, *freno.*
frelatage, *adulteración.*
frelater, *adulterar.*
frelateur, *adulterador.*
frêle, *frágil.*
frelon, *abejón.*
frêne, *fresno.*
frénétique, *frenético.*
fréquemment, *frecuentemente.*
fréquence, *frecuencia.*
fréquent, *frecuente.*
fréquenter, *frecuentar.*
frère, *hermano.*
fresque, *pintura al fresco.*
fressure, *asadura.*
fret, *flete.*
frètement, *flete.*
fréter, *fletar.*
fretin, *pescado menudo.*
friable, *friable.*
friand, *goloso.*
friandise, *golosina.*
fricandeau, *fricandó.*
fricasser, *guisar.*
fricot, *guisado.*
friction, *fricción.*
frigidité, *frigidez.*

frigorifère, *frigorífero.*
frigorifique, *frigorífico.*
frileux, *friolero.*
frimas, *escarcha.*
fringade, *brinco.*
friperie, *prendería.*
fripier, *prendero.*
fripon, *pícaro.*
friponnerie, *bribonada.*
frire, *freír.*
frisage, *rizadura.*
friser, *rizar el pelo.*
frisson, *calosfrío.*
frissonner, *tiritar.*
friture, *fritura.*
frivole, *frívolo.*
frivolement, *frívolamente.*
frivolité, *frivolidad.*
froid, *frío.*
froidement, *fríamente.*
froideur, *frialdad.*
froidir, *enfriarse.*
froidure, *frialdad.*
froisser, *magullar.*
froissure, *magulladura.*
frôlement, *rozamiento.*
frôler, *rozar.*
fromage, *queso.*
fromageux, *caseoso.*
froment, *trigo.*
fromentée, *puches, gachas, harina de candeal.*
front, *frente.*
frontière, *frontera.*
fructueux, *fructuoso.*
frugal, *frugal.*
fugitif, *fugitivo.*
fuir, *huir.*
fuite, *huida.*
fumée, *humo.*
fumer, *fumar.*
fumier, *estiércol.*
funèbre, *fúnebre.*
funérailles, *exequias.*
funéraire, *funerario.*
funeste, *funesto.*
furibond, *furibundo.*
furie, *furia.*
furieusement, *furiosamente.*
furieux, *furioso.*
fuseau, *huso.*
fusée, *cohete, el pezón del eje de un carruaje.*
fusibilité, *fusibilidad.*
fusible, *fusible.*
fusil, *fusil, escopeta.*
fusiller, *fusilar.*
fusion, *fusión.*
fustigation, *fustigación.*
fustiger, *fustigar.*
fût, *tonel.*
futaie, *arbolado.*
futaille, *barril.*
futilité, *futilidad.*
futur, *futuro.*

Gabier, *gaviero.*
Gagner, *ganar.*

gai, *alegre.*
gaiement, *alegremente.*

gaieté, *alegría.*
gain, *ganancia.*

gaîne, *vaina.*
gainier, *estuchista.*

galant, *galante.*
galanterie, *galantería.*
galbe, *gálibo.*
gale, *sarna.*
galop, *galope.*
galvaniser, *galvanizar.*
gamin, *pilluelo.*
gamme, *escala.*
gant, *guante.*
garantir, *preservar.*
garde, *guardia*; prendre - à = *tener cuidado con*; monter la garde = *entrar de guardia*; corps-de-garde = *cuerpo de guardia*; garde-malade = *enfermero*; garde-robe = *guardarropa.*
garder, *guardar, vigilar.*
gare, *estación.*
garenne, *conejar.*
gargariser (s'), *gargarizarse.*
gargarisme, *gargarismo.*
garnement, *bribón.*
garnir, *guarnecer.*
garnison, *guarnición.*
garrotter, *agarrotar.*
gaspillage, *desperdicio.*
gaspiller, *desperdiciar.*
gastrologie, *gastrología.*
gastronomie, *gastronomía.*
gâté, *corrompido.*
gâteau, *pastel.*
gauche, *izquierdo*; à gauche = *á la izquierda.*
gaz, *gas.*
gaze, *gasa.*
gazelle, *gacela.*
gazer, *engasar.*
gazette, *gaceta.*
gazon, *césped.*
gazonner, *encespedar.*
gazouiller, *gorjear.*
geai, *grajo.*
géant, *gigante.*
geindre, *gimotear, llorar.*
gelatine, *gelatina.*
gelée, *helada.*
geler, *helar.*
gémir, *gemir.*
gémissement, *gemido.*
genant, *incómodo.*
gencive, *encía.*
gendre, *yerno.*
généalogie, *genealogía.*
gêner, *incomodar.*
général, *general.*
généraliser, *generalizar.*
généralité, *generalidad.*
générateur, *generador.*
génération, *generación.*
généreusement, *generosamente.*
généreux, *generoso.*
génie, *genio.*
génisse, *ternera.*
genou, *rodilla*; se mettre à genoux = *arrodillarse.*
genre, *género.*
gens, *gentes*; les jeunes gens = *los jóvenes*; - de lettres = *literatos.*
génuflexion, *genuflexión.*
géodésie, *geodesia.*
géographe, *geógrafo.*
géographie, *geografía.*
geôlier, *carcelero.*
géologie, *geología.*
géométrie, *geometría.*
gérance, *administración.*
géranium, *geranio.*
gérant, *gerente.*
gerbe, *gavilla.*
gerçure, *grieta.*
gérer, *administrar.*
germain, *hermano*; cousins germains = *primos hermanos.*
germe, *germen.*
germer, *germinar.*
geste, *gesto.*
gibet, *horca.*
gibier, *caza.*
gifle, *bofetada.*
gifler, *abofetear.*
gilet, *chaleco.*
gin, *ginebra.*
girafe, *girafa.*
giroflée, *alelí.*
giron, *regazo.*
git, ci-git = *aquí yace.*
gîte, *albergue.*
givre, *escarcha.*
glace, *hielo, cristal.*
glacer, *helar.*
glacière, *nevera.*
glaise, *greda.*
gland, *bellota.*
glaner, *espigar.*
glaneur, *espigador.*
glisade, *resbalón.*
glisser, *resbalarse, deslizar.*
globe, *globo.*
gloire, *gloria.*
glorifier, *glorificar.*
glousser, *cloquear.*
glouton, *glotón.*
glu, *liga.*
gluant, *pegajoso.*
gobelet, *cubilete.*
gober, *zampar.*
goberger (s'), *regodearse.*
goinfrer, *glotonear.*
golfe, *golfo.*
gomme, *goma.*
gommer, *engomar.*
gommeux, *gomoso.*
gonfler, *hinchar.*
gorge, *garganta.*
gorger, *saciar.*
gosier, *garganta.*
goudron, *alquitrán.*
goulu, *glotón.*
gourmand, *goloso.*
gourmander, *reprimir.*
gourme, *usagre.*
gourmé, *enfrenado.*
gousse, *vaina.*
gousset, *sobaco.*
goût, *gusto.*
goûter, *gustar.*
goutte, *gota.*
gouteux, *gotoso.*
gouttière, *gotera.*
gouvernail, *timón.*
gouvernante, *aya.*
gouverne, *gobierno.*
gouvernement, *gobierno.*
gouvernemental, *gubernamental.*
gouverner, *gobernar.*
gouverneur, *gobernador.*
gracieuseté, *atención, cortesía.*
gracieux, *gracioso.*
gradation, *gradación.*
grade, *grado.*
grader, *graduar.*
gradin, *grada.*
graduer, *graduar.*
grain, *grano.*
graine, *simiente.*
graissage, *engrase.*
graisse, *grasa.*
graisser, *engrasar.*
grammaire, *gramática.*
gramme, *gramo.*
grand, *grande.*
grandiose, *grandioso.*
grandir, *crecer.*
granit, *granito.*
granuler, *granular.*
grappe, *racimo.*
gras, *gordo.*
gratification, *gratificación.*
gratifier, *gratificar.*
gratitude, *gratitud.*
gratter, *rascar.*
grattoir, *raspador.*
graver, *grabar.*
graveur, *grabador.*
gravure, *grabado.*
gré, *grado, voluntad*; faire une chose de son gré = *hacer una cosa de buena gana.*
grec, *griego.*
greffier, *escribano.*
grêle, *granizo.*
grêler, *granizar.*
grelotter, *tiritar.*
grenadier, *granadero.*
grenat, *granate.*
grenier, *guardilla.*
grenouille, *rana.*
grever, *gravar.*
grief, *agravio.*
grièvement, *gravemente.*
griffe, *garra.*
griffonner, *garrapatear.*
gril, *parrilla.*
grille, *reja.*
griller, *emparrillar, quemar.*
grillon, *grillo.*
grimace, *mueca.*
grimacer, *gestear.*
grincer, *rechinar.*
gris, *gris, canoso.*
griser, *emborrachar.*
grive, *tordo.*
grogner, *gruñir.*
gronder, *reprender, murmurar.*
gros, *grueso.*
groseille, *grosella.*
grosse, *gruesa (doce docenas).*
grossier, *grosero.*
grossièreté, *grosería.*
grossir, *engrosar.*
grotte, *gruta.*
groupe, *grupo.*
grouper, *agrupar.*
grue, *grulla.*
gué, *vado.*
guêpe, *avispa.*
guéridon, *velador.*
guérison, *cura.*
guérissable, *curable.*
guerrier, *guerrero.*
guêtre, *polaina.*
guetter, *acechar.*
guetteur, *vigilante.*
gueuserie, *indigencia.*
gueux, *indigente.*
guichet, *postigo.*
guide, *guía.*
guimauve, *malvavisco.*
guitare, *guitarra.*
guttural, *gutural.*
gymnase, *gimnasio.*

Habile, *hábil.*
Habileté, *habilidad.*
habiller, *vestir.*
habit, *vestido.*
habitant, *habitante.*
habiter, *habitar.*
habitude, *costumbre.*
habituer, *acostumbrar.*
hâbleur, *hablador.*
hache, *hacha.*
hacher, *picar.*
hagard, *huraño.*
haine, *odio.*
haineux, *rencoroso.*
haïr, *odiar.*
haleine, *aliento.*
halle, *mercado.*
hallebarde, *alabarda.*
hallebardier, *alabardero.*

Más vale pan con amor que gallina con dolor.

hamac, *hamaca*.
hameau, *aldea*.
hameçon, *anzuelo*.
hampe, *asta*.
hanche, *cadera*.
haranguer, *arengar*.
harasser, *cansar*.
harceler, *hostigar*.
hardi, *atrevido*.
hardiesse, *atrevimiento*.
hareng, *arenque*.
haricot, *habichuela*.
harmonie, *armonía*.
harmoniser, *armonizar*.
harpe, *arpa*.
hasard, *azar*; par hasard=*por casualidad*.
hasardé, *aventurado*.
hasarder, *aventurar*.
hâte, *prisa*; à la hâte=*de prisa*.
hâter, *apresurar*.
hâtif, *precoz*.
hausse, *alza*.
hausser, *alzar*.
haut, *alto*; Le Très-Haut=*El Altísimo*; en haut=*arriba*.
hautain, *altanero*.
hautbois, *oboe*.
hauteur, *altura*.
héberger, *albergar*.
hébéter, *embrutecer*.
hébreu, *hebreo*.
hectare, *hectárea*.
hectogramme, *hectogramo*.
hectolitre, *hectolitro*.
hectomètre, *hectómetro*.
hélice, *hélice*.
hémorrhagie, *hemorragia*.
hennir, *relinchar*.
héraut, *heraldo*.
herbe, *yerba*.
herboriser, *herborizar*
hérédité, *herencia*.
hérésie, *herejía*.
hérétique, *herético*.
hérisser, *erizar*.
héritage, *herencia*.
hériter, *heredar*.
héritier, *heredero*.
hermétiquement, *herméticamente*.
hernie, *hernia*.
héroïne, *heroína*.
héroïque, *heroico*.
héroïsme, *heroismo*.
héros, *héroe*.
herse, *rastro*.
hésitation, *indecisión*.
hésiter, *titubear*.
hétéroclite, *heteróclito*
hêtre, *haya*.
heure, *hora*.
heureusement, *dichosamente*.
heureux, *dichoso*, *afortunado*.
heurter, *chocar*.
hexagone, *hexágono*.
hideux, *horroroso*.
hier, *ayer*.
hilarité, *alegría*.
hippodrome, *hipódromo*.
hirondelle, *golondrina*
histoire, *historia*.
historien, *historiador*.
historier, *historiar*.
historique, *histórico*.
hiver, *invierno*.
hiverner, *invernar*.
homéopathie, *homeopatía*.
homicide, *homicidio*.
hommage, *homenaje*.
homme, *hombre*.
homogène, *homogéneo*
homonyme, *homónimo*
honnête, *honesto*.
honnêteté, *honradez*.
honneur, *honor*.
honorable, *honorable*.
honoraire, *honorario*.
honorer, *honrar*.
honorifique, *honorífico*
honte, *vergüenza*.
honteux, *vergonzoso*.
hôpital, *hospital*.
hoquet, *hipo*.
hoqueter, *hipear*.
horaire, *horario*.
horizon, *horizonte*.
horizontal, *horizontal*.
horloge, *reloj*.
horloger, *relojero*.
horlogerie, *relojería*.
horoscope, *horóscopo*.
horreur, *horror*.
horrible, *horrible*.
hors, *fuera*.
horticulture, *horticultura*.
hospice, *hospicio*.
hospitalier, *hospitalario*.
hospitaliser, *hospedar*.
hospitalité, *hospitalidad*.
hostie, *hostia*.
hôte, *huésped*; table d'hôte = *mesa redonda*.
hôtel, *palacio*, *fonda*; —de-ville=*ayuntamiento*.
hôtelier, *fondista*.
houppe, *borla*.
huche, *artesón*.
huée, *grita*.
huile, *aceite*.
huiler, *untar*.
huileux, *oleoso*.
huilier, *vinagreras*.
huissier, *ujier*, *alguacil*.
huit, *ocho*.
huitième, *octavo*.
huître, *ostra*.
humain, *humano*.
humaniser, *humanizar*.
humanité, *humanidad*
humble, *humilde*.
humecter, *humectar*.
humérus, *húmero*.
humeur, *humor*.
humide, *húmedo*.
humidité, *humedad*.
humiliation, *humillación*.
humilier, *humillar*.
humilité, *humildad*.
hurler, *aullar*.
hussard, *húsar*.
hutte, *choza*.
hydraulique, *hidráulico*.
hydrogène, *hidrógeno*.
hygiène, *higiene*.
hygiénique, *higiénico*.
hymne, *himno*.
hypocrisie, *hipocresía*.
hypocrite, *hipócrita*.
hypothécaire, *hipotecario*.
hypothèque, *hipoteca*.
hypothéquer, *hipotecar*.
hypothèse, *hipótesis*.

Idéal, *ideal*.
Idéaliser, *idealizar*.
idée, *idea*.
identifier, *identificar*.
identique, *idéntico*.
identité, *identidad*.
idiome, *idioma*.
idiot, *idiota*.
ignoble, *innoble*.
ignominie, *ignominia*
ignorance, *ignorancia*
ignorant, *ignorante*.
ignorer, *ignorar*.
il, *él*; ils, *ellos*.
île, *isla*.
illégal, *ilegal*.
illégalement, *ilegalmente*.
illégalité, *ilegalidad*.
illégitime, *ilegítimo*.
illettré, *ignorante*.
illicite, *ilícito*.
illisible, *ilegible*.
illuminer, *iluminar*.
illusion, *ilusión*.
illusionner, *ilusionar*.
illusoire, *ilusorio*.
illustration, *ilustración*.
illustre, *ilustre*.
illustrer, *ilustrar*.
image, *imagen*.
imaginaire, *imaginario*.
imagination, *imaginación*.
imaginer, *imaginar*.
imbuvable, *imbebible*.
imitable, *imitable*.
imitateur, *imitador*.
imitatif, *imitativo*.
imitation, *imitación*.
imiter, *imitar*.
immaculé, *inmaculado*.
immangeable, *incomestible*.
immanquable, *infalible*.
immédiat, *inmediato*.
immense, *inmenso*.
immensément, *inmensamente*.
immensité, *imensidad*
immerger, *inmergir*.
immérité, *inmerecido*.
immeuble, *inmueble*.
imminent, *inminente*.
immobile, *inmóvil*.
immobiliser, *inmovilizar*.
immobilité, *inmovilidad*.
immodéré, *inmoderado*.
immoler, *inmolar*.
immonde, *inmundo*.
immondice, *inmundicia*.
immoral, *inmoral*.
immoralité, *inmoralidad*.
immortaliser, *inmortalizar*.
immortalité, *inmortalidad*.
immortel, *inmortal*.
immuable, *inmutable*.
immunité, *inmunidad*
impair, *impar*.
impalpable, *impalpable*.
impardonnable, *imperdonable*.
imparfait, *imperfecto*.
imparfaitement, *imperfectamente*.
impartial, *imparcial*.
impartialement, *imparcialmente*.
impartialité, *imparcialidad*.
impassible, *impasible*.
impatience, *impaciencia*.
impatient, *impaciente*.
impatienter, *impacientar*.
impayable, *impagable*
impayé, *no pagado*.
impeccable, *impecable*
impénétrable, *impenetrable*.
impénitent, *impenitente*.
impératif, *imperativo*.
impératrice, *emperatriz*.
imperceptible, *imperceptible*.
imperdable, *imperdible*.
imperfection, *imperfección*.
impérial, *imperial*.

Sobre gusto no hay disputa.

imperméable, *impermeable*.
impersonnel, *impersonal*.
impertinent, *impertinente*.
impétueux, *impetuoso*.
impie, *impío*.
impiété, *impiedad*.
implacable, *implacable*.
implanter, *implantar*.
implorer, *implorar*.
impoli, *impolítico*.
impolitesse, *descortesía*.
impopulaire, *impopular*.
impopularité, *impopularidad*.
importance, *importancia*.
important, *importante*.
importation, *importación*.
importer, *importar*.
importun, *importuno*.
importuner, *importunar*.
imposer, *imponer*.
imposition, *imposición*.
impossibilité, *imposibilidad*.
impossible, *imposible*.
imposteur, *impostor*.
imposture, *impostura*.
impôt, *impuesto*.
impotence, *impotencia*
impotent, *impotente*.
impraticable, *impracticable*.
imprécation, *imprecación*.
imprégner, *impregnar*.
impression, *impresión*
impressionnabilité, *impresionabilidad*.
impressionnable, *impresionable*.
impressionner, *impresionar*.
imprévoyance, *imprevisión*.
imprévoyant, *incauto*.
imprévu, *imprevisto*.
imprimé, *impreso*.
imprimer, *imprimir*.
imprimerie *imprenta*.
imprimeur, *impresor*.
improbabilité, *improbabilidad*.
improbable, *improbable*.
improductible, *improductible*.
improductif, *improductivo*.
impromptu, *improvisación*.
improprement, *impropiamente*.

improvisateur, *improvisador*.
improvisation, *improvisación*.
improviser, *improvisar*.
improviste (à l'), *de improviso*.
imprudemment, *imprudentemente*.
imprudence, *imprudencia*.
imprudent, *imprudente*.
impudence, *impudencia*.
impudent, *impudente*.
impuissance, *impotencia*.
impuissant, *impotente*
impulser, *impulsar*.
impulsif, *impulsivo*.
impulsion, *impulsión*.
impunément, *impunemente*.
impuni, *impune*.
impunité, *impunidad*.
impur, *impuro*.
impureté, *impureza*.
imputable, *imputable*.
imputer, *imputar*.
in, *en*.
inabordable, *inaccesible*.
inacceptable, *inaceptable*.
inaccessible, *inaccesible*.
inaccoutumé, *insólito, no acostumbrado*.
inachevé, *inacabado*.
inactif, *inactivo*.
inaction, *inacción*.
inactivité, *inactividad*
inadmissible, *inadmisible*.
inadvertance, *inadvertencia*.
inaliénable, *inalienable*.
inaltérable, *inalterable*.
inaltéré, *inalterado*.
inamovible, *inamovible*.
inanité, *inanidad*.
inanition, *inanición*.
inaperçu, *inapercibido*.
inapplicable, *inaplicable*.
inappliqué, *inaplicado*
inappréciable, *inapreciable*.
inapprivoisable, *indomesticable*.
inassouvi, *insaciado*.
inattaquable, *inatacable*.
inattendu, *inesperado*.
inattention, *inatención*.
inauguration, *inauguración*.

inaugurer, *inaugurar*
inavouable, *inconfesable*.
inavoué, *inconfeso*.
incalculable, *incalculable*.
incandescence, *incandescencia*.
incandescent, *candente*.
incapable, *incapaz*.
incapacité, *incapacidad*.
incarcérer, *encarcelar*
incarnat, *encarnado*.
incarnation, *encarnación*.
incarne, *encarnado*.
incarner (s'), *encarnarse*.
incendiaire, *incendiario*.
incendie, *incendio*.
incendier, *incendiar*.
incertain, *incierto*.
incertitude, *incertidumbre*.
incessamment, *incesantemente*.
incessant, *incesante*.
inceste, *incesto*.
incestueux, *incestuoso*.
incidemment, *incidentemente*.
incident, *incidente*.
incinérer, *incinerar*.
inciser, *sajar*.
incisif, *incisivo*.
incision, *incisión*.
incivil, *incivil*.
incivilité, *incivilidad*.
inclination, *inclinación*.
incliner, *inclinar*.
inclus, *incluso*.
incombustible, *incombustible*.
incommensurabilité, *inconmensurabilidad*.
incommensurable, *inconmensurable*.
incommode, *incómodo*
incommoder, *incomodar*.
incommodité, *incomodidad*.
incommunicable, *incomunicable*.
incommuniqué, *incomunicado*.
incomparable, *incomparable*.
incompatible, *incompatible*.
incompétent, *incompetente*.
incomplet, *incompleto*
incomplètement, *incompletamente*.
incompréhensible, *incomprensible*.
inconcevable, *inconcebible*.

inconduite, *desarreglo*
inconnu, *desconocido*.
inconséquence, *inconsecuencia*.
inconséquent, *inconsecuente*.
inconsolable, *inconsolable*.
inconsolé, *desconsolado*.
inconstance, *inconstancia*.
inconstant, *inconstante*.
incontestable, *incontestable*.
incontestablement, *incontestablemente*.
inconvenance, *inconveniencia*.
inconvenant, *inconveniente*.
inconvénient, *inconveniente*.
incorporer, *incorporar*.
incorrect, *incorrecto*.
incorrectement, *incorrectamente*.
incorrection, *incorrección*.
incorrigible, *incorregible*.
incorruptible, *incorruptible*.
incrédule, *incrédulo*.
incrédulité, *incredulidad*.
incrochetable, *infranqueable*.
incroyable, *increíble*.
incruster, *incrustar*.
incubation, *incubación*.
inculper, *inculpar*.
inculquer, *inculcar*
inculte, *inculto*.
incurable, *incurable*.
incurie, *incuria*.
indécemment, *indecentemente*.
indécence, *indecencia*.
indécent, *indecente*.
indéchiffrable, *indescifrable*.
indécis, *indeciso*.
indécision, *indecisión*.
indéfini, *indefinido*.
indéfiniment, *indefinidamente*.
indéfinissable, *indefinible*.
indélicat, *indelicado*.
indélicatesse, *falta de delicadeza*.
indemnisation, *indemnización*.
indemniser, *indemnizar*.
indemnité, *indemnidad*.
indéniable, *innegable*.
indépendance, *independencia*.

indépendant, *independiente.*
indescriptible, *indescriptible.*
indestructible, *indestructible.*
indéterminable, *indeterminable.*
indéterminé, *indeterminado.*
index, *índice.*
indicateur, *indicador.*
indicatif, *indicativo.*
indication, *indicación.*
indice, *indicio.*
indicible, *indecible.*
indifférence, *indiferencia.*
indifférent, *indiferente.*
indigence, *indigencia.*
indigent, *indigente.*
indigeste, *indigesto.*
indigestion, *indigestión.*
indignation, *indignación.*
indigne, *indigno.*
indigner (s'), *indignarse.*
indignité, *indignidad.*
indigo, *añil, índigo.*
indiquer, *indicar.*
indirect, *indirecto.*
indiscipline, *indisciplina.*
indiscipliné, *indisciplinado.*
indiscret, *indiscreto.*
indiscrétion, *indiscreción.*
indiscutable, *indiscutible.*
indispensable, *indispensable.*
indisposer, *indisponer.*
indisposition, *indisposición.*
indissoluble, *indisoluble.*
individu, *individuo.*
individuel, *individual*
indivisible, *indivisible*
indocile, *indócil.*
indocilité, *indocilidad*
indolence, *indolencia*
indolent, *indolente.*
indubitable, *indudable, indubitable.*
induire, *inducir.*
indulgence, *indulgencia.*
indulgent, *indulgente.*
industrie, *industria.*
industriel, *industrial.*
industrieux, *industrioso.*
inédit, *inédito.*
ineffable, *inefable.*
ineffaçable, *indeleble.*
inefficace, *ineficaz.*
inefficacement, *ineficazmente.*
inefficacité, *ineficacia.*
inégal, *desigual.*
inégalement, *desigualmente.*
inégalité, *desigualdad*
inéligible, *inelegible.*
inepte, *inepto.*
ineptie, *inepcia.*
inépuisable, *inagotable.*
inerte, *inerte.*
inertie, *inercia.*
inévitable, *inevitable.*
inexact, *inexacto.*
inexactitude, *inexactitud.*
inexcusable, *inexcusable.*
inexécutable, *inejecutable.*
inexorable, *inexorable.*
inexpérimenté, *inexperto.*
inexpert, *inexperto.*
inexplicable, *inexplicable.*
inexploré, *inexplorado.*
inexprimable, *indecible.*
infamant, *infamante.*
infâme, *infame.*
infant, *infante.*
infatigable, *infatigable.*
infect, *infecto.*
infecter, *infectar.*
inférieur, *inferior.*
infériorité, *inferioridad.*
infidèle, *infiel.*
infidelité, *infidelidad.*
infiltration, *infiltración.*
infiltrer (s'), *infiltrarse.*
infini, *infinito*; à l'infini = *á lo infinito.*
infiniment, *infinitamente.*
infirmerie, *enfermería*
infirmier, *enfermero.*
infirmité, *enfermedad*
inflammable, *inflamable.*
inflammation, *inflamación.*
inflexible, *inflexible.*
influence, *influencia.*
information, *información.*
informer, *informar.*
infraction, *infracción.*
infructueux, *infructífero.*
ingénier (s'), *ingeniarse.*
ingénieur, *ingeniero.*
ingénieusement, *ingeniosamente.*
ingénieux, *ingenioso.*
ingéniosité, *ingeniosidad.*
ingénu, *ingenuo.*
ingénuité, *ingenuidad*
ingénument, *ingenuamente.*
ingrat, *ingrato.*
ingratitude, *ingratitud.*
inguérissable, *incurable.*
inhabile, *inhábil.*
inhumain, *inhumano.*
inimaginable, *inimaginable.*
injure, *injuria.*
injurier, *injuriar.*
injuste, *injusto.*
injustice, *injusticia.*
innocence, *inocencia.*
innocent, *inocente.*
innombrable, *innumerable.*
inoccupé, *inocupado.*
inoculer, *inocular.*
inoffensif, *inofensivo.*
inondation, *inundación.*
inonder, *inundar.*
inopiné, *inopinado.*
inopinément, *inopinadamente.*
inopportun, *inoportuno.*
inoubliable, *inolvidable.*
inquiet, *inquieto.*
inquiétant, *inquietante.*
inquiéter, *inquietar.*
inquiétude, *inquietud*
insaisissable, *insecuestrable.*
insalubre, *insalubre.*
insalubrité, *insalubridad.*
insanité, *insanidad.*
insatiable, *insaciable.*
inscrire, *inscribir.*
insecte, *insecto.*
insensé, *insensato.*
insensible, *insensible.*
inséparable, *inseparable.*
insinuer, *insinuar.*
insister, *insistir.*
insociable, *insociable.*
insolation, *insolación.*
insolence, *insolencia.*
insolent, *insolente.*
insolvable, *insolvente.*
insomnie, *insomnio.*
insoutenable, *insostenible.*
inspecter, *inspeccionar.*
inspecteur, *inspector.*
inspection, *inspección*
inspirer, *inspirar.*
instable, *instable.*
installation, *instalación.*
installer, *instalar.*
instamment, *encarecidamente.*
instance, *instancia.*
instant, *instante.*
instinct, *instinto.*
instinctif, *instintivo.*
instinctivement, *instintivamente.*
instituer, *instituir.*
instruire, *instruir.*
instrument, *instrumento.*
insuffisance, *insuficiencia.*
insuffisant, *insuficiente.*
insulter, *insultar.*
insupportable, *insoportable.*
insurmontable, *insuperable.*
insurrection, *insurrección.*
intact, *intacto.*
intarissable, *inagotable.*
intellectuel, *intelectual.*
intelligence, *inteligencia.*
intelligent, *inteligente*
intempérance, *intemperancia.*
intempérant, *intemperante.*
intempérie, *intemperie.*
intenable, *insostenible*
intense, *intenso.*
intensité, *intensidad.*
intenter, *intentar.*
intention, *intención.*
intercaler, *intercalar.*
intercéder, *interceder*
intercepter, *interceptar.*
interdire, *prohibir.*
intéresser, *interesar.*
intérêt, *interés.*
intérieur, *interior.*
interjection, *interjección.*
interligner, *regletear.*
intermède, *intermedio.*
intermédiaire, *intermediario.*
interminable, *interminable.*
international, *internacional.*
interner, *internar.*
interpeller, *interpelar*
interposer, *interponer*
interprète, *intérprete.*
interpréter, *interpretar.*
interrogatoire, *interrogatorio.*
interroger, *interrogar*
interrompre, *interrumpir.*
interrupteur, *interruptor.*
interruption, *interrupción.*
intervenir, *intervenir.*

intime, *íntimo*.
intimement, *íntimamente*.
intimider, *intimidar*.
intimité, *intimidad*.
intituler, *intitular*.
intolérable, *intolerable*.
intraitable, *intratable*
intransportable, *intransportable*.
intrépide, *intrépido*.
intrigue, *intriga*.
introduire, *introducir*
inutile, *inútil*.
invalider, *invalidar*.
invariable, *invariable*
inventaire, *inventario*
inventer, *inventar*.
inventeur, *inventor*.
invention, *invención*.
invincible, *invencible*.
invisible, *invisible*.
invitation, *convite*.
inviter, *convidar*.
involontaire, *involuntario*.
invoquer, *invocar*.
invraisemblable, *inverosímil*.
invulnérable, *invulnerable*.
ironie, *ironía*.
ironique, *irónico*.
irrassasiable, *insaciable*.
irréalisable, *irrealizable*.
irrécusable, *irrecusable*.
irréfutable, *irrefutable*
irrégularité, *irregularidad*.
irrégulier, *irregular*.
irrémédiable, *irremediable*.
irrémisible, *irremisible*.
irréparable, *irreparable*.
irréprochabilité, *irreprensibilidad*.
irréprochable, *irreprensible*.
irrésistible, *irresistible*.
irrésolu, *irresoluto*.
irrésolution, *irresolución*.
irresponsable, *irresponsable*.
irrévocable, *irrevocable*.
irritable, *irritable*.
irriter, *irritar*.
isolement, *aislamiento*
isoler, *aislar*.
ivoire, *marfil*.
ivre, *ebrio*.
ivresse, *embriaguez*.
ivrogne, *borracho*.
ivrognerie, *borrachera*

Jaguar, *jaguar*.
Jaillir, *saltar, brotar*
jais, *azabache*.
jalouser, *envidiar*.
jalousie, *celosía, envidia*.
jaloux, *celoso*.
jamais, *jamás*.
jambe, *pierna*.
jambon, *jamón*.
jante, *llanta*.
janvier, *enero*.
japper, *ladrar*.
jardin, *jardín*.
jardinier, *hortelano*.
jarretière, *liga*.
jaser, *charlar*.
jaune, *amarillo*; — d'œuf = *yema de huevo*.
jaunisse, *ictericia*.
javelle, *gavilla*.
je, *yo*.
jetée, *muelle*.
jeter, *echar*.
jeton, *ficha*.
jeu, *juego*; — de cartes = *baraja*.
jeudi, *jueves*.
jeun (à), *en ayunas*.
jeune, *joven*.
jeûne, *ayuno*.
jeûner, *ayunar*.
jeunesse, *juventud*.
joaillier, *joyero*.
joie, *gozo, alegría*.
joindre, *juntar*.
joint, *juntura, adjunto*.
joli, *bonito, lindo*.
joue, *mejilla*.
jouer, *jugar*; — de quelqu'un = *burlarse de alguno*.
jouet, *juguete*.
joueur, *jugador*.
jouir, *gozar*.
jour, *día*; faire jour = *amanecer*.
journal, *diario*.
journalier, *cotidiano, jornalero*.
journalisme, *periodismo*.
journaliste, *periodista*
jovial, *jovial, alegre*.
joyeux, *alegre*.
judiciaire, *judicial*.
juge, *juez*.
jugement, *juicio*.
juger, *juzgar*.
juillet, *julio*.
juin, *junio*.
jumeau, *gemelo*.
jumelles, *gemelos*.
jument, *yegua*.
jupon, *enaguas*.
juré, *jurado*.
jurer, *jurar*.
juridique, *jurídico*.
jurisconsulte, *jurisconsulto*.
jurisprudence, *jurisprudencia*.
jus, *jugo*.
jusque, *hasta*.
juste, *justo*.
justice, *justicia*.
justifier, *justificar*.
juvénil, *juvenil*.

Kanguroo, *canguro*.
Kata, *cata*.
khasiné, *cazine*.
kilolitre, *kilolitro*.
kilogramme, *kilogramo*.
kilomètre, *kilómetro*.
kilostère, *kilóstero*.

La, *la*.
Là, *allá, ahí*.
labeur, *trabajo*.
laboratoire, *laboratorio*.
laborieux, *laborioso*.
labour, *labor*.
labourage, *labranza*.
labourer, *labrar*.
laboureur, *labrador*.
lac, *lago*.
lacer, *atar*.
lâche, *cobarde, flojo*.
lâchement, *cobardemente*.
lâcher, *aflojar, soltar*.
lâcheté, *cobardía, vileza*.
laconique, *lacónico*.
lactation, *lactación*.
lagune, *laguna*.
laid, *feo*.
laideur, *fealdad*.
laine, *lana*.
laisser, *dejar*.
laisser-aller, *abandono*.
lait, *leche*.
laiterie, *lechería*.
laitier, *lechero*.
laitue, *lechuga*.
lambrisser, *artesonar*.
lame, *oleada de agua*.
lamentable, *lamentable, deplorable*.
lamenter, *lamentar*.
lampe, *lámpara*.
lampion, *lamparilla*.
lance, *lanza*.
lancer, *lanzar*.
langage, *lenguaje*.
langoureux, *lánguido*.
langouste, *langosta*.
langue, *lengua*.
languir, *consumirse*.
lanterne, *linterna*.
lapider, *lapidar*.
lapin, *conejo*.
laquelle, *la cual ó la que*.
larcin, *robo*.
lard, *tocino*.
large, *ancho*.
largesse, *largueza*.
largeur, *anchura*.
larme, *lágrima*.
larmoyant, *lloroso*.
larmoyer, *lagrimear*.
larron, *ladrón*.
larynx, *laringe*.
las, *cansado*.
lasser, *cansar, fatigar*
lassitude, *laxitud*.
latitude, *latitud*.
laurier, *laurel*.
lavande, *espliego*.
lavandière, *lavandera*
laver, *lavar*.
lavoir, *lavadero*.
layette, *canastilla*.
le, *él*.
lécher, *lamer*.
leçon, *lección*.
lecteur, *lector*.
lecture, *lectura*.
légal, *legal*.
légaliser, *legalizar*.
légalité, *legalidad*.
légende, *leyenda*.
léger, *ligero*.
légèreté, *ligereza*.
légitime, *legítimo*.
légitimer, *legitimar*.
léguer, *legar*.
légume, *legumbre*.
lendemain, *el día siguiente*.
lent, *lento*.
lentement, *lentamente*.
lenteur, *lentitud*.
lentille, *lenteja, lente*.
lequel, *el cual*.
les, *los, las*.
léser, *perjudicar*.
lésiner, *regatear*.
lessive, *lejía, colada*.
lessiver, *colar*.
lettre, *letra, carta*.
lettré, *letrado*.
levain, *levadura*.
levant, *levante*.
levée, *recolección*.
lever, *levantar*.
lèvre, *labio*.
lévrier, *galgo*.
lézard, *lagarto*.
libéral, *liberal*.
libéralité, *liberalidad*.
libraire, *librero*.
librairie, *librería*.
libre, *libre*.
licou, *cabestro*.
liége, *corcho*.
lien, *ligadura, lazo*.
lier, *ligar, liar*.
lieue, *legua*.
lieutenant, *teniente*.
lièvre, *liebre*.
ligature, *ligadura*.
ligue, *liga*.
liguer, *ligar, confederar*.
lilas, *lila*.

Huésped con sol ha honor.

limer, *limar.*
limite, *límite.*
limiter, *limitar.*
lin, *lino.*
linceul, *sudario.*
lion, *león.*
liqueur, *licor.*
liquide, *líquido.*
liquider, *liquidar.*
lire, *leer.*
lis, *azucena.*
lisible, *legible.*
lisière, *orilla.*
lisse, *liso.*
lisser, *alisar.*
liste, *lista.*
lit, *cama.*
liteau, *lista.*
litée, *manada.*
literie, *ropa de cama.*
lithographie, *litografía.*
lithographier, *litografiar.*
litige, *litigio.*
litigieux, -euse, *litigioso.*
litre, *litro.*
litter, *recoger.*
littéraire, *literario.*
littérairement, *literariamente.*
littéral, -e, *literal.*
littéralement, *literalmente.*
littérateur, *literato.*
littérature, *literatura.*
littoral, *litoral.*
liturgie, *liturgia.*
liure, *cuerda.*
lividité, *lividez.*
livraison, *entrega.*
livre, *libro, libra.*
livrer, *entregar;*—une bataille = *dar una batalla.*
local, *local.*
localisation, *localización.*
localiser, *localizar.*
localité, *localidad.*
locataire, *inquilino.*
locatif, -ive, *locativo.*
location, *locación.*
locatis, *alquilón.*
locomobile, *locomovible.*
locomobilité, *locomovilidad.*
locomoteur, -trice, *locomotor.*
locomotif, -ive, *locomotivo.*
locomotive, *locomotiva, locomotriz.*
locomotion, *locomoción.*
locquet, *lana grosera.*
locution, *locución.*
lofer, *ceñir, ir al viento.*
logarithme, *logaritmo*
loge, *portería, palco.*
logement, *domicilio.*
loger, *habitar.*
logeur, -euse, *huésped, posadero, aposentador.*
logicien, *lógico.*
logique, *lógica.*
logis, *casa, habitación.*
loi, *ley.*
loin, *lejos.*
lointain, *lejano.*
loisible, *lícito.*
long, *largo.*
longe, *lonja.*
longer, *costear, rodear.*
longévité, *longevidad.*
longitude, *longitud.*
longtemps, *por mucho tiempo.*
longue, *larga;* à la longue = *á la larga.*
longuement, *largamente.*
longue-vue, *anteojo de larga vista.*
longueur, *largura, duración, pesadez.*
lopin, *pedazo.*
loquacité, *locuacidad.*
loque, *pingajo.*
loquet, *picaporte, pestillo.*
loqueteux, -euse, *andrajoso.*
lord, *lord.*
lorgnette, *lente, anteojo.*
lorgnon, *lente.*
lorsque, *cuando.*
loterie, *lotería.*
louable, *laudable.*
louange, *alabanza.*
louanger, *alabar, lisonjear.*
louer, *alquilar, arrendar, alabar.*
loup, *lobo.*
lourd, *pesado.*
lourdaud, *torpe.*
loyal, *leal, sincero.*
loyalement, *lealmente.*
loyauté, *lealtad.*
loyer, *alquiler.*
lucide, *lúcido.*
lucidité, *lucidez.*
lucratif, *lucrativo.*
luire, *lucir.*
luisant, *luciente.*
lumière, *luz.*
lundi, *lunes.*
lune, *luna.*
lustre, *lustro, araña.*
lutte, *lucha.*
lutter, *luchar.*
luxe, *lujo.*
luxueux, *lujoso.*
lycée, *liceo.*

Continuaremos este Vocabulario Francés-español en el Almanaque Bailly-Baillière para 1899.
Véase el Vocabulario Español-francés en el Almanaque Bailly-Baillière, edición de 1895, páginas 238 á 256.

OBRAS INDISPENSABLES PARA EL ESTUDIO DEL FRANCÉS

Ahn (Método de).—Primer curso de Francés, completamente refundido, revisado y aumentado con un *Compendio de Gramática francesa*, por D. Eugenio de Ochoa, catedrático de francés en la Escuela Superior de Comercio de Madrid.—Madrid, 1897. Un tomo en 12.º Precios: en rústica, 2 pesetas; en pasta, 2,50.

Ahn (Método de).—Segundo curso de Francés, con un *Compendio de Gramática francesa* y con un *Diccionario francés-español* de todas las voces empleadas en los dos cursos, por D. Eugenio de Ochoa.—Madrid, 1897. Un tomo en 12.º Precios: en rústica, 2 pesetas; en pasta, 2,50.

Ahn (Método de).—Clave de Temas del primero y segundo Curso de francés.—*Nueva edición*, completamente refundida, por D. Eugenio de Ochoa.—Un tomito en 12.º Se da gratis á los que tomen los dos *Cursos de francés* por Ahn, y por separado á 50 céntimos de peseta.

Clave para el estudio de todos los verbos franceses, con las reglas, excepciones y ejemplos, dedicada á la juventud española por Francis Navone, caballero de la Real Orden de Isabel la Católica.—*Complemento al Método de Ahn.*—*Nueva edición*, completamente refundida, por D. Eugenio de Ochoa.—Madrid, 1895. Un tomito en 12.º Precio: en rústica, 50 céntimos de peseta.

Ahn (Método de).—Primer Libro de traducción del francés, con notas y vocabulario, arreglado por el profesor H. Mac-Veigh.—*Séptima edición*.—Madrid, 1897. Un tomo en 12.º Precios: en rústica, 1,50 peseta; encartonado, 2.

Badioli (Lorenzo).—Método para el Estudio del francés, explicado con reglas, ejemplos y temas, y aumentado con una nota de locuciones y lecturas francesas; obra dedicada á la juventud española. —Madrid, 1865. Un tomo en 8.º Precio: en rústica, 5 pesetas.

Irissarry (E. B.).—El Maestro de los Verbos franceses. Estudio completo de la conjugación de los verbos de la lengua francesa, con el vocabulario exacto de los verbos de la lengua francesa, clasificados y ordenados por conjugación, clases y observaciones, para uso de los españoles que deseen tener un conocimiento acabado de los mismos y aprenderlos con facilidad, sirviendo de complemento al *Método de Ahn*, por el profesor D. Enrique Bernardino Irissarry Honorat.—Madrid, 1896. Un tomo en 12.º Precios: en rústica, 2,50 pesetas; encartonado, 3.

Clave de los temas contenidos en el estudio completo de los verbos franceses.—Madrid, 1897. Un tomo en 12.º Precio: en rústica, 50 céntimos de peseta.

Para provincias añadir 25 céntimos por gastos de certificado.

Los músicos célebres.—Himnos nacionales: La Marcha Real española.—El Himno ruso.—La Marsellesa.—**Historia del mueblaje:** Los asientos.

LOS MÚSICOS CÉLEBRES

AUTORES	OBRAS	RESEÑA
1 . . . . *Griego.* (Siglo III antes de J.-C.)	HIMNO Á APOLO	El más antiguo de los trozos de música conocidos. Conservamos la mayor parte (80 compases de 5 tiempos próximamente). Hallado en Delfos en 1893, descifrado por H. Weil y Th. Reinach; ejecutado en 1894 en Atenas y en París con gran éxito.
2 SAN AMBROSIO *Romano.* Trèves? 340; Milán, 397.	HIMNOS	Fué el introductor en las Iglesias de Occidente del canto, y sobre todo de los responsos alternativos, conocidos únicamente hasta entonces en las Iglesias de Oriente. Es muy difícil pronunciarse sobre la autenticidad de la mayor parte de los himnos que se le atribuyen.
3 S. GREG.º EL MAGNO *Romano.* Roma, 540? Roma, 604.	ANTIFONARIO	Recogió en su Antifonario todos los cantos religiosos usados en su tiempo y fijó la teoría del *canto gregoriano*, todavía en uso en la Iglesia.
4 GUIDO D'AREZZO *Italiano.* Arezzo, 995; Pompose, 1050	EXPOSICIÓN TEÓRICA DE LOS PRINCIPIOS DE LA MÚSICA	Atribuyen á este teórico, tal vez sin fundamento, la constitución de la *escala* moderna, que por lo menos expuso.
5 ADAM DE LA HALLE *Francés.* Arras, 1235; Nápoles, 1286	EL JUEGO DE ROBIN Y MARIÓN	Músico al mismo tiempo que cancionero y poeta dramático, compuso esa pastoral de *Robin* para los señores de la Corte de Carlos de Anjou, en Nápoles.
6 JOAQUIN DES PRÉS *Flamenco.* Condé, 1450 - 1531.	MISAS, MOTETES Y CANCIONES	Discípulo del célebre maestro flamenco Okeghem (1430-1512), cantor de la capilla pontificia, después músico agregado al servicio de Luis XII, por último maestro de capilla del emperador Maximiliano I; el más notable de los compositores del siglo XV.
7 HANS SACHS *Alemán.* Nuremberg, 1494; 1576.	MELODÍAS	El más célebre de los *Maestros cantores.* Ha sido más fecundo como poeta que como músico, puesto que sólo ha producido trece melodías originales. Ocupa, sin embargo, un puesto preeminente en la historia de la música nacional y popular de Alemania.
8 JANNEQUIN (Clemente) *Francés.* Muerto hacia 1559.	INVENCIONES MUSICALES	Su vida es poco conocida. Lo que le distingue de los maestros de su tiempo es que consagró particularmente á composiciones profanas los recursos de su genio, sabio y lleno de chispa.
9 GOUDIMEL (Claudio). *Fr.-Cond.* Hacia 1510; Lyón, 1572.	SALMOS	Músico calvinista, murió víctima de la Saint-Barthélemy (San Bartolomé), y sus composiciones, «de una armonía fuerte y varonil», ha dicho J.-J. Rousseau, han sido durante mucho tiempo populares entre los protestantes de Francia y Suiza.
10 ROLANDO DE LATTRE *Flamenco.* Mons, 1520; Munich, 1594.	MISAS, MOTETES Y CANCIONES	El más célebre de los músicos flamencos del siglo XVI. Conocido por la soltura y hasta por el carácter expresivo de sus composiciones *polifónicas*, goza de fama europea.
11 PALESTRINA *Italiano.* Palestrina, 1524; Roma, 1594	MISAS	Su obra puede ser considerada como el producto más perfecto y más grandioso del arte polifónico de armonía consonante.
12 VITTORIA *Español.* Avila, 1540? Madrid, 1608?	OFICIO DE LA SEMANA SANTA	Pertenece á la misma escuela que Palestrina y todos los maestros de ese tiempo, pero sus coros de la Pasión se distinguen por una extraña intensidad de expresión.

AUTORES	OBRAS	RESEÑA
13 CACCINI *Italiano.* Roma, 1546? Roma, 1600?	NUOVO MUSICHE (COLECCIÓN DE MADRIGALES Y CANCIONES)	En los últimos años del siglo XVI, una nueva escuela pretendió oponer, como más patéticas y más claras, composiciones cantadas por una sola voz á los madrigales polifónicos de la escuela de Palestrina. Caccini, cantante de profesión, es uno de los representantes de esa transformación que se une á la historia de los orígenes de la ópera.
14 ALLEGRI *Italiano.* Roma, 1580? Roma, 1662?	MISERERE	Su obra maestra ha sido considerada durante mucho tiempo como la más célebre de las composiciones religiosas de la escuela de Palestrina. La Corte Pontificia había prohibido que se dieran copias á nadie, para que de este modo la exclusiva propiedad fuera de la capilla Sixtina.
15 MONTEVERDE *Italiano.* Cremona, 1568; Venecia, 1643.	ORFEO	Ocupa un lugar importante en la historia de la ópera, por el cuidado que se tomó en la constitución de su orquesta y por el uso feliz que hizo del acorde disonante, cuyo invento no es muy anterior á él.
16 FRESCOBALDI *Italiano.* Ferrara, 1587; Roma, 1654.	FUGAS, PIEZAS DE ÓRGANO Y CLAVICORDIO	Se le puede considerar como el primero por la fecha de los grandes maestros del órgano y del clavicordio. Ha compuesto también, para canto, madrigales y trozos de música de iglesia.
17 LULLI *Francés.* Florencia, 1633; París, 1687	ALCESTES, TESEO, ATYS, ETC.	Nació en Italia, pero vivió en Francia desde la edad de trece años, y con letra francesa escribió sus óperas, notables sobre todo por esa igualdad en la declamación musical que debía permanecer después de él como un carácter distintivo de la ópera francesa.
18 COUPERIN *Francés.* París, 1668; París, 1733.	OBRAS PARA CLAVICORDIO	El más célebre de los organistas y clavicordistas franceses de los siglos XVII y XVIII. Ha sabido desplegar, en obras de proporciones mediocres, mucha gracia y mucho espíritu de invención.
19 RAMEAU *Francés.* Dijón, 1683; París, 1764.	CASTOR Y POLLUS, DARDANUS, TRATADO DE ARMONÍA	Sobre todo ha buscado en sus óperas la verdad de expresión, pero su música es mucho más sabia que la de Lulli; es el primero que ha establecido en sus obras teóricas los principios sobre los cuales descansa todavía la ciencia de la armonía.
20 BACH (J. S.) *Alemán.* Eisenach, 1685; Leipzig, 1750.	MISA EN *SI* MENOR, LA PASIÓN SEGÚN S. MATEO, EL CLAVICORDIO BIEN TEMPLADO	Sus innumerables composiciones religiosas, bajo la aparente uniformidad del estilo fugado, están llenas de hallazgos tan felices como originales; sus innumerables obras instrumentales no son menos variadas. No hay maestro con quien se pueda comparar, dada su facilidad y riqueza de inspiración.
21 HÆNDEL *Alemán.* Halle, 1685; Londres, 1759.	EL MESÍAS, JUDAS MACABEO, ISRAEL EN EGIPTO	Sus oratorios, de inspiración menos variada que las obras maestras de Bach, tienen una especie de grandeza épica, llena de fuerza y de sencillez. Ha escrito también óperas y muy hermosas obras instrumentales. Una gran parte de su vida la pasó en Londres, y los ingleses le consideran como una gloria nacional.
22 PERGOLESI *Italiano.* Jesi, 1710; Pouzzoles, 1736.	LA SERVA PADRONA, STABAT MATER	Tiene un talento lleno de chispa y sensibilidad. Su *Serva Padrona* ha tenido gran influencia en el desarrollo de la ópera cómica francesa. Su *Stabat* es el primer modelo de esas composiciones religiosas que han adoptado á veces las formas patéticas de la música de ópera.
23 JOMELLI *Italiano.* Aversa, 1714; Nápoles, 1774	MÉROPE, ARMIDA, MISERERE	A la ciencia de la escuela napolitana, de la cual fué el más brillante representante, unió un gran sentimiento de la verdad de la expresión dramática.
24 GLUCK *Alemán.* Weidenwang, 1714; Viena, 1787.	ORFEO, ALCESTES, IFIGENIA EN AULIS, ARMIDA, IFIGENIA EN TAURIS	Escribió sus obras maestras en Francia, para Francia y con letra francesa; y tratando como Rameau, su predecesor, pero con mayor amplitud, soltura y sensibilidad, de apropiar su música al sentimiento expresado por la poesía y el acento mismo del verso, es como ha merecido que se le considere como el creador de la ópera moderna.

Con la mujer y el dinero no te burles, compañero.

AUTORES	OBRAS	RESEÑA
25 PICCINNI *Italiano.* Bari, 1728; Passy, 1800.	LA CECCHINA, IFIGENIA EN TAURIS, DIDO	Músico elegante y hábil, que hizo gala de chispa y sensibilidad; los enemigos de Gluck trataron con poca fortuna de compararle á ese coloso. Piccinni tenía que ser vencido fatalmente en esa lucha que se recuerda todavía.
26 MONSIGNY *Francés.* Fauquemberg, 1729; París, 1817.	EL DESERTOR	Uno de los creadores de la ópera cómica francesa. Su estilo es raquítico y sin gracia, pero tiene naturalidad y sensibilidad en la expresión.
27 HAYDN *Alemán.* Rohrau, 1732; Viena, 1809.	SINFONÍAS, LA CREACIÓN, LAS ESTACIONES	Sus sinfonías, tan sabias como agradables, parecen hoy algo anticuadas en sus desarrollos previstos; sin embargo, es el primero que ha dado los modelos exquisitos de ese género de composiciones que otros debían ensanchar y enriquecer. Sus oratorios, con demasiadas intenciones descriptivas, tienen partes encantadoras y otras que no carecen de grandeza.
28 GOSSEC *Francés.* Vergnies, 1733; Passy, 1829	MISAS DE DIFUNTOS, SINFONÍAS, CANTOS PATRIÓTICOS Y RELIGIOSOS	Es en Francia, como lo es en Alemania Haydn, el creador de la sinfonía. A falta de genio tuvo el gusto del arte grande y el sentimiento de lo que se podía esperar de la orquesta.
29 SACCHINI *Italiano.* Pouzzoles, 1734; París, 1786	EDIPO EN COLONNA	La inspiración de Sacchini es noble y patética; merecía ser colocado por los franceses por encima de Piccini, del cual no tuvo, sin embargo, la notoriedad.
30 BOCCHERINI *Italiano.* Lucques, 1740; Madrid, 1806	QUINTETOS	Uno de los maestros de la música *di camera.* Sin embargo, comparadas con las de los grandes músicos alemanes, Haydn, su contemporáneo, Mozart y Beethoven, sus sucesores, sus obras, tan graciosas y á veces de originalidad exquisita, parecen arcaicas y débiles.
31 GRETRY *Belga.* Lieja, 1741; Montmorency, 1813.	LOS DOS AVAROS, LA PRUEBA ALDEANA, RICARDO CORAZÓN DE LEÓN	Su ciencia es imperfecta y su estilo de poca consistencia, pero su genio es abundante y su melodía expresiva y fina. Hay que considerarle como el verdadero maestro de esa ópera cómica francesa que exige ante todo compás, encanto é ingenio.
32 PAISIELLO *Italiano.* Tarento, 1741; Nápoles, 1816	EL BARBERO DE SEVILLA, NINA Ó LA LOCA POR AMOR	Ha sabido hallar melodías encantadoras, pero sus obras han envejecido rápidamente; carecen, efectivamente, de chispa y de variedad.
33 CIMAROSA *Italiano.* Aversa, 1751; Venecia, 1801	EL MATRIMONIO SECRETO	Ha escrito mucho y todas sus obras han sido relegadas al olvido, excepto una; pero esa es, á pesar de la sencillez de los medios empleados, una obra maestra admirable, de movimiento, de abundancia alegre y de delicadeza.
34 MOZART *Alemán.* Salzburgo, 1756; Viena, 1791	EL MATRIMONIO DE FÍGARO, DON JUAN, LA FLAUTA ENCANTADA	Murió á los treinta y seis años y ha dejado más de seiscientas composiciones! Sus obras instrumentales, tan fáciles como sabias, están llenas de invenciones originales y delicadas. En sus obras maestras dramáticas no se sabe lo que más se debe admirar, si la suavidad, la melodía ó la verdad y la fuerza de la expresión.
35 ROUGET DE L'ISLE *Francés.* Lons-le-Saunier, 1760; Bourg-la-Reine, 1836.	LA MARSELLESA	Sus *cincuenta cantos franceses* son casi todos mediocres. Pero la inspiración sublime de donde brotó un día el más hermoso, el más embriagador, el más formidable de los cantos nacionales, basta para hacerle inmortal.
36 CHERUBINI *Italiano.* Florencia, 1760; París, 1842.	LODOISKA, MISAS	La mayor parte de su vida la pasó en París. Su música dramática es sabia y fría, pero sus composiciones religiosas están llenas de nobleza en la invención, de poder en el desarrollo de los motivos.
37 MEHUL *Francés.* Givet, 1763; París, 1817.	JOSÉ, EL CANTO DE LA DESPEDIDA	Discípulo original de Gluck, escribe mejor que su maestro y que todos sus contemporáneos franceses. Su inspiración, siempre original, tiene al mismo tiempo mucha nobleza, mucho vigor, mucho encanto.

Para muestra, un botón basta.

AUTORES	OBRAS	RESEÑA
38 BEETHOVEN *Alemán.* Bonn, 1770; Viena, 1827.	LAS NUEVE SINFONÍAS LAS SONATAS, LOS CUARTETOS, MISA EN *re*	Genio prodigioso, cuya originalidad no es encadenada por convención alguna y cuyas obras son siempre *iguales á lo que el arte*, bajo cualquier forma que sea, ha podido jamás producir de más personalidad y profundidad artísticas.
39 SPONTINI *Italiano.* Majolati, 1774; Majolati, 1851.	LA VESTAL, HERNÁN CORTÉS	Sus obras principales han sido escritas en París y para su Opera; son, á pesar de sus grandes bellezas, unos *modelos imperfectos* de un arte que la generación siguiente ensanchará y dulcificará.
40 BOIELDIEU *Francés.* Rouen, 1775; Jarcy, 1834.	JUAN DE PARÍS, EL NUEVO SEÑOR DE ALDEA, LA DAMA BLANCA	Este maestro, de inspiración tan ingeniosa y tan rica, es uno de los que honran más el genio francés; ninguno ha sabido como él hacer dialogar á sus personajes en música con mayor soltura y claridad.
41 AUBER *Francés.* Caén, 1782; París, 1871.	FRA DIÁVOLO, EL DOMINÓ NEGRO, HAYDEA	Compositor muy fecundo y cuya melodía es á veces muy elegante; pero ha recibido por demás la influencia de Rossini, y se cuida muy poco de la precisión y de la verdad de expresión.
42 WEBER *Alemán.* Eutin, 1786; Londres, 1826	FREYSCHUTZ, EURIANTE, OBERÓN	Patriota exaltado, al genio soñador de su país tomó nuevos acentos; no hay nada en todas las producciones de los maestros anteriores que se pueda comparar á sus tres obras maestras, teniendo en cuenta la misteriosa melancolía de sus melodías, el invento de los ritmos expresivos, la adaptación de la frase musical á la poesía, el poder pintoresco de la orquesta, etc.
43 HEROLD *Francés.* París, 1791; París, 1833.	ZAMPA, EL PRÉ-AUX-CLERCS	Ha recibido, como Auber, la influencia de Rossini. Pero tiene menos abundancia de obras que Auber, aun cuando tienen más color y más movimiento dramático.
44 ROSSINI *Italiano.* Pesaro, 1792; París, 1868.	EL BARBERO DE SEVILLA GUILLERMO TELL	Su prodigiosa facilidad, que ha hecho de él el maestro, el modelo de una generación entera de músicos, se ha gastado en multitud de obras que *no revivirán*. Pero ha dejado en dos géneros muy opuestos, la ópera bufa y la ópera histórica, dos joyas incontestables.
45 MEYERBEER *Alemán.* Berlín, 1794; París, 1864.	LOS HUGONOTES, EL PROFETA, LA AFRICANA	Se censura, no sin razón, su poca originalidad en la invención melódica con cierta pesadez en la ejecución, pero no se le puede regatear en el manejo de las masas instrumentales y corales un poder incomparable y un maravilloso manejo de la acción dramática.
46 SCHUBERT *Alemán.* Viena, 1797; Viena, 1828.	MELODÍAS, MISAS, SINFONÍAS, TRÍOS, CUARTETOS, ETC.	Músico lleno de genio, cuyas obras de extensión son torpes y mal compuestas, pero que en la invención melódica tiene gran abundancia y rara originalidad.
47 DONIZETTI *Italiano.* Bergamo, 1798; Ivry, 1846.	LUCÍA DE LAMMEM, LA HIJA DEL REGIMIENTO LA FAVORITA	Discípulo de Rossini, en música es bastante vulgar, aun cuando no carece ni de fuerza ni de chispa.
48 HALEVY *Francés.* París, 1799; Niza, 1862.	LA JUDÍA, EL RELÁMPAGO	Sus obras, de poca originalidad, *no* obtendrán el éxito de antaño. Pero deja por lo menos, con una *bonita ópera cómica*, un *hermoso ejemplo de ópera*, tal y como lo han comprendido los contemporáneos de Meyerbeer.
49 BELLINI *Italiano.* Catania, 1802; Puteaux, 1835	LA SONÁMBULA, NORMA	Genio lleno de sensibilidad, pero un poco frío; su armonía y su orquesta están descuidadas.
50 ADAM *Francés.* París, 1803; París, 1856.	EL CHALET, EL POSTILLÓN DE LONGJUMEAU	Su facilidad se convierte á menudo en vulgaridad, pero tiene gracia y vis cómica; en cambio decae en los pasajes sentimentales.
51 BERLIOZ *Francés.* La Côte-Saint-André, 1803; París, 1869.	ROMEO Y JULIETA, LA CONDENACIÓN DE FAUSTO, LA NIÑEZ DE CRISTO, LOS TROYANOS	Es un literato, un *romántico* que pretendió hacer de la música un arte expresivo, representativo en el mismo grado que la poesía y la pintura. La temeridad del sistema no le impidió escribir hermosas obras, pero su estilo es muy tosco. En cambio ha renovado con brillo la ciencia de la instrumentación.

Hombre pobre, todo es trazas.

AUTORES	OBRAS	RESEÑA
52 GLINKA *Ruso.* Smolensk, 1803; Berlín, 1857.	LA VIDA POR EL CZAR, ROUSSLAN Y LUDMILA	Se le considera como el fundador de lo que se ha llamado exageradamente la *escuela rusa.* Sus dos óperas, cuyo argumento está tomado de la historia de Rusia, en donde ha introducido aires populares de su país, están escritas según los procedimientos de los discípulos franceses de Rossini.
53 ESLAVA *Español.* Burlada, 1807; Madrid, 1878	DON PEDRO EL CRUEL, TRATADOS DE ARMONÍA Y MELODÍA, CONTRAPUNTO Y FUGA E INSTRUMENTACIÓN, MUSEO ORGÁNICO	No solamente como compositor hay que respetar á Eslava. Principalmente se distinguió como maestro de música, y sus obras didácticas, muy apreciadas, están todavía en manos de todos los que aprenden la música.
54 MENDELSSOHN *Alemán.* Hamburgo, 1809; Leipzig, 1847.	SINFONÍAS, TRÍOS Y CUARTETOS, EL SUEÑO DE UNA NOCHE DE VERANO, ELÍAS	Impecable en su conocimiento de las reglas y de los recursos del arte, es un maestro de una originalidad á veces deliciosa, pero poco variada. Sus composiciones religiosas tienen más nobleza que calor.
55 CHOPIN *Polaco.* Zelazova-Wola, 1810; París, 1849.	VALSES, MAZURKAS, POLACAS, NOCT., BAL. Y SONATAS	Artista de temperamento enfermizo, sólo ha escrito música para piano; pero ha desplegado en ese arte restringido los tesoros de un genio lleno de ardor, de sensibilidad y de sorpresas.
56 DAVID (Feliciano). *Francés.* Cadenet, 1810; St.-Germain-en-Laye, 1879.	EL DESIERTO, LALLA ROUKH	Careciendo de poder, ha sabido unir por lo menos á mucha claridad mucho encanto y mucho colorido.
57 SCHUMANN *Alemán.* Zwickau, 1810; Eudenich, 1856.	SINFONÍAS, TRÍOS, CUARTETOS Y QUINTETOS, FANTASÍAS, MELODÍAS	Ha unido la más profunda ciencia á la imaginación más delicada y poética. Tiene más personalidad que Mendelssohn, menos previsión en los desarrollos, pero continúa como él la gran escuela de los sinfonistas alemanes.
58 LISZT *Húngaro.* Reding, 1811; París, 1886.	POEMAS SINFÓNICOS, RAPSODIAS HÚNGARAS	Sus composiciones para piano están rebosando fantasía. Sus obras para orquesta son más ambiciosas que interesantes y fuertes.
59 THOMAS (Ambrosio). *Francés.* Metz, 1811; París, 1896.	EL CAID, MIÑÓN, HAMLET	Este maestro, de inspiración varia y de genio á la vez lleno de chispa ó de melancolía, ha contribuído en alto grado á los progresos del gusto francés, conquistando las muchedumbres con las seducciones de un arte más rico que el de los discípulos de Rossini.
60 WAGNER (Ricardo). *Alemán.* Leipzig, 1813; Venecia, 1883	LOHENGRIN, TRISTÁN É ISOLDA, EL ANILLO DEL NIEBELUNGEN, LOS MAESTROS CANTORES, PARSIFAL	La más poderosa individualidad artística de la segunda mitad del siglo XIX. Poeta y músico, une íntimamente la palabra y la música en sus dramas esencialmente míticos y psicológicos, y en su orquesta siembra los tesoros de una inspiración muy abundante, sostenida por una ciencia incomparable.
61 VERDI *Italiano.* Busseto, 1814.	RIGOLETTO, OTELO, FALSTAFF	Compositor de inspiración algo burda, pero abundante; sus óperas evocan la idea de ciertos dramas populares. En su última ópera ha tratado de resucitar con algún éxito el género de la antigua ópera bufa.
62 GOUNOD *Francés.* París, 1818; St.-Cloud, 1893.	FAUSTO, ROMEO Y JULIETA	Con menos variedad, pero con una personalidad más acentuada que la de Ambrosio Thomas, ha contribuído como él, en gran parte, con sus deliciosas melodías y su armonía clara é interesante á la vez, á transformar el gusto del público en la segunda mitad del presente siglo.
63 OFFENBACH *Alemán.* Colonia, 1819; París, 1880.	LOS DIOSES DEL OLIMPO, LA GRAN DUQUESA	Es considerado como un maestro en el género de la parodia burlesca; sus obras se oyen todavía con mucho gusto.

Muchas veces lleva el hombre á su casa cosa con que llore.

AUTORES	OBRAS	RESEÑA
64 FRANCK (César), *Belga.* Lieja, 1822; París, 1890.	LAS BEATITUDES, OBRAS PARA ÓRGANO Y PARA PIANO	Es tal vez el maestro que por la nobleza de sus concepciones y la seguridad de su ciencia ha tenido la mayor influencia sobre la joven escuela francesa. Le tachan de cierta monotonía con una orquesta poco pintoresca, pero no tiene rival en la destreza y poder para casar las partes.
65 REYER *Francés.* Marsella, 1823.	SIGURD, SALAMMBO	Genio algo débil tal vez, pero independiente y que sabe juntar el sentimiento heroico con la inteligencia escénica.
66 ARRIETA *Español.* Puente la Reina, 1823; Madrid, 1892.	MARINA, EL GRUMETE, SAN FRANCO DE SENA	Este maestro ha sido influido por la escuela ital ana, pero sus zarzuelas no carecen de inspiración y de gracia.
67 RUBINSTEIN *Ruso.* Jassy, 1829; Rusia, 1894.	HISTORIA Y TEORÍA DE LA MÚSICA EN LA ANTIGÜEDAD SONATAS Y TRÍOS	Ha vivido y se ha desarrollado principalmente en Rusia. Ha escrito con talento para piano, instrumentos y voces. Pero es el genio del pianista, del ejecutante, que es incomparable en él.
68 LALO *Francés.* Lille, 1830; París, 1892.	NAMUNA, EL REY D'YS, COMPOSICIONES INSTRUMENTALES	Su inspiración es siempre noble y clara, aun cuando no muy abundante; su ciencia interesante y segura; su instrumentación pintoresca; la invención melódica no tiene siempre en él mucho relieve.
69 LECOCQ *Francés.* París, 1832.	LA HIJA DE MME. ANGOT	Ha sabido demostrar distinción, finura y comedimiento en ese género de opereta que cae muy fácilmente en la mayor vulgaridad.
70 BRAHMS *Alemán.* Hamburgo, 1833.	REQUIEM, SINFONÍAS, TRÍOS Y CUARTETOS	Este músico, algo frío, pero de noble invención, de abundantes y bien ordenados desarrollos, continúa con dignidad después de Mendelssohn y Schumman, la tradición de los grandes sinfonistas alemanes.
71 SAINT-SAENS *Francés.* París, 1835.	EL DILUVIO, SANSÓN Y DALILA, SINFONÍAS Y POEMAS SINFÓNICOS TRÍOS, ETC.	El más clásico de los grandes músicos franceses del presente. Su arte posee una seguridad, una facilidad y una riqueza incomparables.
72 DELIBES *Francés.* S. Germán del Val, 1836. París, 1891.	COPPELIA, SILVIA	La música de sus bailes es preciosa, clara, distraída, distinguida. Los trozos sentimentales de sus óperas cómicas pertenecen á un arte algo convencional.
73 BIZET *Francés.* París, 1838; Bougival, 1875.	LA ARLESIANA, CARMEN	No hay ningún músico de la escuela francesa de nuestra época que haya compuesto para el teatro música con mayor colorido.
74 MASSENET *Francés.* San Esteban, 1842.	MARÍA MAGDALENA. MANÓN, WERTH., SUIT. DE ORQUESTA	Una gracia exquisita, dulce, apasionada á veces en la invención melódica, con una ciencia acabada de los recursos de la instrumentación.
75 GRIEG *Noruego.* Bergen, 1843.	MELODÍAS, PEER GYNT, SONATAS, CONCIERTOS Y CUARTETOS	Genio más gracioso que vehemente. Pero su melodía tiene una originalidad incomparable y un acento á veces profundo.
76 BRETÓN *Español.* Salamanca, 1850.	LOS AMANTES DE TERUEL GARÍN LA DOLORES	Músico de talento incomparable. Uno de los propagandistas de la ópera española. Su ópera *Dolores* es popular en toda España.
77 CHAPÍ *Español.* Villena, 1851.	LA SERENATA, MÚSICA CLÁSICA, LA TEMP[illegible], LA BRUJA	Sus zarzuelas tienen mucha inspiración y mucha gra-[illegible] por la escuela francesa, su música es alegre y ligera.

La bogaza no embaraza.

LA MARCHA REAL ESPAÑOLA

LLAMADA GRANADERA

Moderato.



LA MARCHA REAL ESPAÑOLA

LLAMADA FUSILERA

Marcial.





NOTA.—La *Marcha Real Española* llamada *Granadera* es la que se usa para los reyes y en todos los actos oficiales; la *Marcha Real Española* llamada *Fusilera*, ya en desuso, suele tocarse en las funciones religiosas.

LA MARSELLESA

HIMNO NACIONAL FRANCÉS



Piensa el ladrón que todos son de su condición.



Do va la mar vayan las ondas.



Que veut cette horde d'esclaves
De traîtres, de rois conjurés?
Pour qui ces ignobles entraves,
Ces fers dès longtemps préparés? (bis)
Français, pour nous, ah! quel outrage
Quels transports, il doit exciter!
C'est nous qu'on ose méditer
De rendre à l'antique esclavage!
Aux armes...

Quoi! des cohortes étrangères
Feraient la loi dans nos foyers!
Quoi! des phalanges mercenaires
Terrasseraient nos fiers guerriers! (bis)
Grand Dieu! par des mains enchaînées
Nos fronts sous le joug se ploieraient!
De vils despotes deviendraient
Les maîtres de nos destinées!
Aux armes...

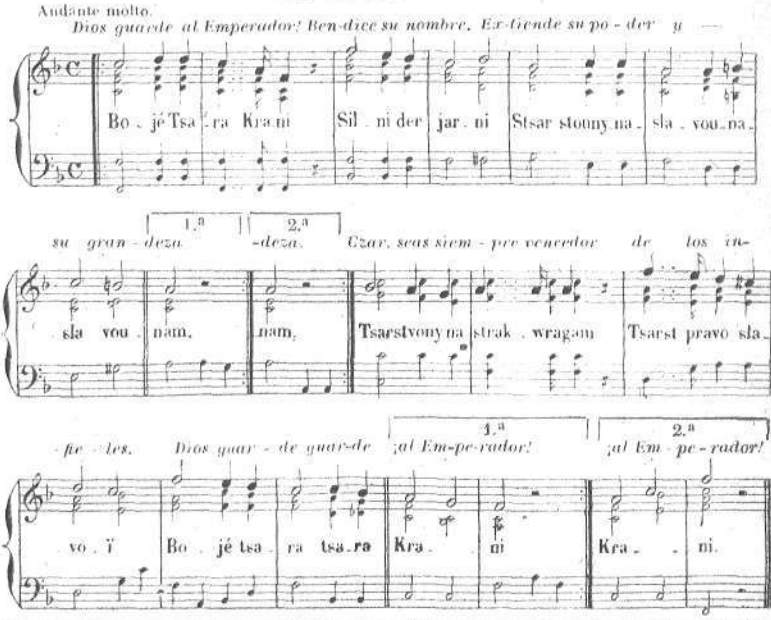
Tremblez, tyrans, et vous perfides,
L'opprobre de tous les partis;
Tremblez vos projets parricides
Vont enfin recevoir leur prix? (bis)
Tout est soldat pour vous combattre,
S'ils tombent, nos jeunes héros,
La terre en produit de nouveaux
Contre vous, tout prêts à se battre!
Aux armes...

Français, en guerriers magnanimes,
Portez ou retenez vos coups,
Epargnez ces tristes victimes
A regret s'armant contre nous. (bis)
Mais ce despote sanguinaire,
Mais les complices de Bouillé,
Tous ces tigres qui sans pitié
Déchirent le sein de leur mère!...
Aux armes...

AMOUR SACRÉ *de la patrie,*
Conduis, soutiens nos bras vengeurs.
Liberté, liberté chérie,
Combats avec tes défenseurs. (bis)
Sous nos drapeaux que la victoire
Accoure à tes mâles accents;
Que tes ennemis expirants
Voient ton triomphe et notre gloire!
Aux armes...

Nous entrerons dans la carrière
Quand nos aînés n'y seront plus;
Nous y trouverons leur poussière
Et la trace de leurs vertus! (bis)
Bien moins jaloux de leur survivre
Que de partager leur cercueil,
Nous aurons le sublime orgueil
De les venger ou de les suivre!
Aux armes...

EL HIMNO RUSO



HISTORIA DEL MUEBLAJE

Los asientos.

Desde la rigidez hierática del trono egipcio hasta las curvas graciosas de la butaca Luis XV, cada forma de asiento revela la civilización de la época que lo ha adoptado. Hemos creído interesante para nuestros lectores presentar aquí esas transformaciones históricas como continuación á la historia de la cama, que hemos dado el año pasado.

Escabel, silla, butaca; estos tres tipos del asiento son tan antiguos como la historia. Las modas han podido hacer variar los detalles de su construcción, los adelantos de la civilización no han añadido casi nada á la comodidad de las formas más antiguas. «La butaca de brazos, la silla de respaldo, el taburete, la mano derecha, la mano izquierda, ha dicho Voltaire, han sido durante varios siglos importantes objetos políticos ó ilustres temas de disputa.»

Egipto.—Los egipcios han fabricado con arte asientos de madera y de metal. Sus monumentos nos presentan escabeles, sillas de tijera ó de respaldo poco elevado, sobre el cual ordinariamente colocaban una tela para tapar el asiento.

Asiria.—La sencillez maciza de los asientos asirios recuerda la majestad rectilínea de su arquitectura. Sencillos frisos, cabezas de carnero, adornan sobriamente taburetes cuadrados de uso doméstico, mientras que los tronos de aparato están provistos de brazos y de respaldos, y á veces decorados de figurines.

Grecia.—El más primitivo de los asientos griegos fué una especie de silla de tijera de cuero que se llamaba *diphros*. Un respaldo lo convirtió en silla como la de hoy. Poniéndole apoyos para los brazos y elevando un poco más el respaldo fué el *thronos*, asiento de la divinidad en su templo, sitio del señor en la casa.

Roma.—Como para todos los utensilios de la vida doméstica, los romanos adoptaron en su origen, sin modificarlos, el *diphros* y el *thronos* griegos. Al primero le llamaron *sella* y al segundo *cathedra*. Esta tuvo un asiento, á veces bajo y semicircular, á veces muy desarrollado, que se guarnecía de almohadones. El trono del jefe de la familia era de madera pesada ó de mármol; se llamaba *solium*. Los funcionarios curules administraban justicia sobre la famosa silla curul, primero de marfil, más tarde de metal, cuyos pies estaban cruzados en X y el asiento decorado de atributos.

Edad Media.—Desde los primeros tiempos de la Edad Media se desplegó en los asientos un lujo que se desdeñaba para los demás muebles. En la habitación principal generalmente había una *cátedra* para el señor; las visitas y demás miembros de la familia se sentaban sobre bancos, cofres, escabeles, asientos de tijera ó en el suelo sobre almohadones. La cátedra estaba, ó provista solamente de cuatro montantes de puño sobre los cuales se apoyaban para incorporarse, ó de un respaldo semicircular como el asiento romano; generalmente se hallaba incrustado de materias preciosas y cubierto con almohadones ó tapices.

En el siglo XII aparece la madera torneada, y modificaciones decorativas debidas á las relaciones cada día más frecuentes con Constantinopla.

Siglo XIII.—Las industrias de lujo adquieren un desarrollo considerable, y se varía infinitamente la fabricación y la materia de los asientos. A veces los asientos de etiqueta tienen formas poligonales apropiadas á los severos trajes anchos y rígidos, mientras que las sillas de uso común están provistas de altos respaldos con esculturas lisas, cuyo uso todavía se encuentra en Oriente.

Siglo XIV.—Se introducen en la construcción asientos de formas arquitectónicas, y de este modo se obtienen asientos de una gran belleza de líneas, pero de una comodidad muy relativa.

Siglo XV.—Se levanta el respaldo por encima de la cabeza del personaje sentado y se adquiere la costumbre de cubrir el asiento con un tapiz.

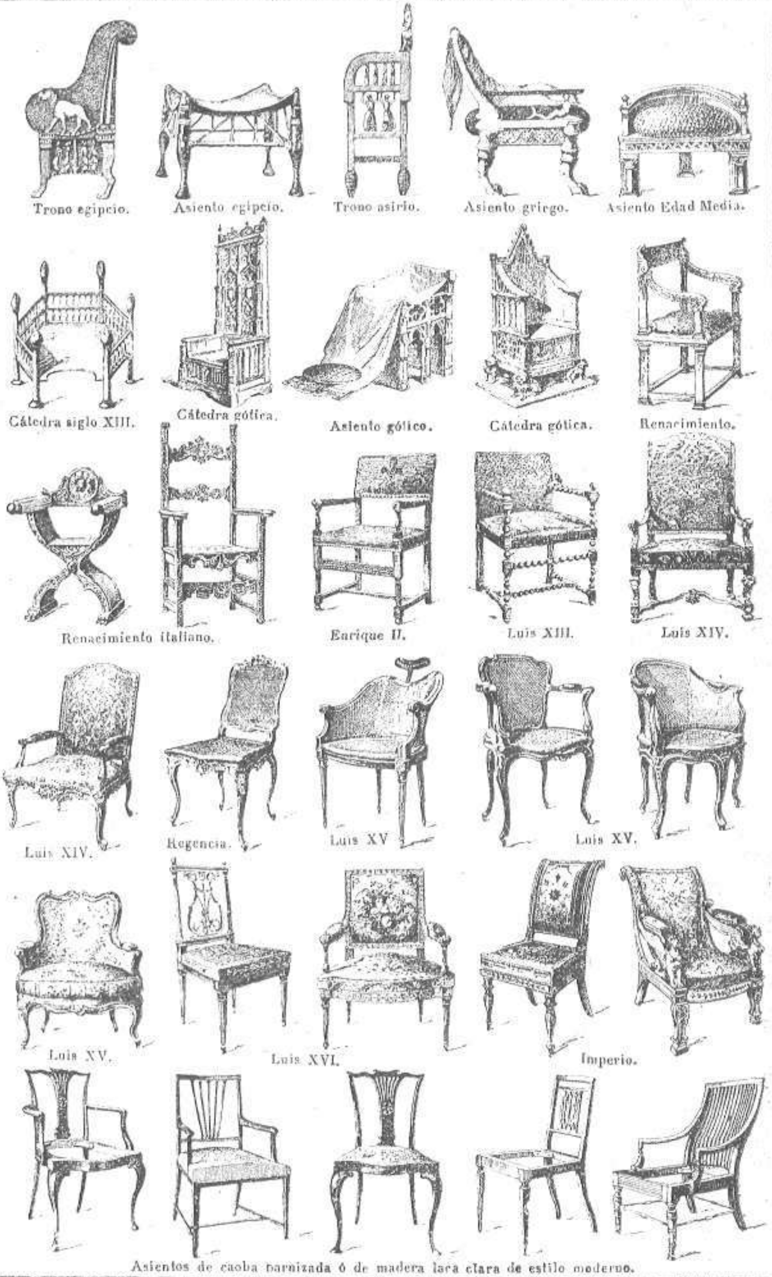
Siglo XVI.—La funda se fija al asiento para siempre; los altos respaldos son casi abandonados, y la silla, por lo tanto, es más movible. El uso de los almohadillados hizo por un momento suprimir los brazos de la butaca.

Siglo XVII.—La reaparición de las faldas caídas bajo el reinado de Luis XIII hace volver el antiguo sillón con brazos. La butaca cada día gusta más. Se la decora con ricos tejidos y bordados; su asiento se ensancha, sus brazos se apartan, sus patas se tornean, su respaldo no pasa de la nuca después de la adopción de las pelucas. Se obtiene la butaca Luis XIV algo maciza, pero ancha y cómoda. Sus dimensiones son graves cuestiones de etiqueta en la Corte y entre las gentes que se creen elegantes. En la mesa se usan sillas de tijera que se llaman comúnmente *papagayos*. La cama para siesta, muy usada en el siglo XVI, se transforma definitivamente en un asiento menos íntimo: el canapé.

Siglo XVIII.—El gusto de la butaca se desarrolla todavía bajo Luis XV. La moda de los tontillos ó faldellines hace ensanchar los brazos. Las butacas y sillas de paja son de usó general. Se reemplaza el respaldo de una pieza por los barrotes: es la *silla á la capuchina*; se inventa la *butaca de comodidad*, cuyo respaldo se inclina por medio de una cremallera; las formas varían como los nombres: es la butaca *confesionario*, de *orejas*, de *góndola*, á la *verruga*, la silla á *corbin*, *perspectiva*, de *pala*, *inglesa*, *Delfina*, *Reina*; por último la *chaise longue* ó sofá, que se pone muy de moda con María Antonieta. La poltrona, nacida hacia 1725, desaparece á fin de siglo.

Siglo XIX.—Desde hace cien años se ha copiado todo, se ha imitado todo: bajo el primer Imperio, las formas griegas adoptadas por los romanos, las cátedras góticas en la época del romanticismo, los asientos del siglo XVII y XVIII después, que se ha querido resucitar, pero sin poderlos rejuvenecer. Sin embargo, ha habido algunas novedades, como la *butaca Voltaire*, que, á pesar de su nombre, es conocida desde 1825; la butaca *emperatriz*, el *bebé*, el *puf* y el *escuerzo* (butaca muy baja), puestos en moda en 1838 y que hicieron imaginar las butacas *americanas*, *inglesas*, *Brugham* y *Seimur*. Hoy día, además de las imitaciones de los muebles de época, se usan los asientos muy mullidos, aun cuando feos, pero cómodos, y además se ven muebles de madera laca, de moda inglesa.

Quien tiene arte va por toda parte.



Asientos de caoba barnizada ó de madera laca clara de estilo moderno.

El buey suelto bien se lame.

El arte de casarse.—¿Cuáles son los mejores casamientos?—El matrimonio y la observación fisonomista.—Cómo se sirve una comida.—Servicio á la rusa.—Algunos consejos.—Los mandamientos del ama de casa, del convidado.—Los gatos.—Las distintas razas de gatos.—La salud de los gatos.—Amigos y enemigos.—Los bailes de figuras.—Rigodón americano.—Los lanceros.—Higiene de los recién nacidos.—Las modas femeninas del siglo.—La moda femenina y masculina en 1897.

EL ARTE DE CASARSE

Algunos consejos de sentido común para escoger una mujer.

No hay nada tan difícil como escoger un buen marido, á no ser el escoger una buena mujer. (J.-J. Rousseau.)

La fidelidad, la santidad y la felicidad de los matrimonios son un interés público y una política sagrada, fuente de felicidad para los Estados, ha dicho la gran palabra de Bossuet.

Esta ley es social, así como moral y religiosa. Y sin embargo, jamás se ha atacado con más saña la institución del matrimonio como en los tiempos presentes. En los países anglo-sajones, en los cuales el respeto de la familia había sido llevado á tan alto grado, se ha formado en estos últimos años una verdadera cruzada antimatrimonial, en la cual el libro, las conferencias y las asociaciones combaten en favor de la pretendida emancipación de la mujer.

Con el divorcio, las costumbres, la literatura y el teatro, la sociedad moderna da fuertes golpes en el edificio del matrimonio, y lo que es más de notar, según Arvède Barine, es que las mujeres en general son las que toman en todas partes la iniciativa de derrumbar la fortaleza creada para ellas y para su protección en la terrible lucha de la existencia, cada vez más penosa en cada generación.

Los ataques, los epigramas disolventes de los novelistas, los razonamientos de los filósofos, todo, en una palabra, no podrá prevalecer contra el sentimiento profundo de la generalidad de los pueblos, que no dejarán de admitir el matrimonio como la institución la más favorable á la felicidad privada del hombre. Basta, para estar conforme con este parecer, entrever los días tristes que pasan los que al llegar á cierta edad han preferido sustraerse á esa ley sagrada. El anciano obtiene los cuidados indispensables teniendo que valerse de indiferentes ó interesados. La solterona vieja, por mucho que quiera ocultar su estado de ánimo, siente el amargor de sus cariños inútiles repartidos entre su perro y sus pájaros.

No queremos ennegrecer este cuadro, pero lo colocamos ante los ojos de los que por cobardía tal vez, ante los verdaderos deberes de la existencia, han querido encerrarse hasta la muerte en su soledad egoísta y al llegar las últimas horas tienen que confesar que han malgastado su vida.

¿Pondremos como contraste de ese cuadro sombrío que nos presenta la felicidad del enlace entre esposos dignos el uno del otro?

Por ser relativa como lo es toda satisfacción terrestre, esa felicidad es sin embargo la más perfecta de las que le son concedidas al hombre.

Para alcanzarla conviene casarse joven, arrostrar con valentía la misión de educar los hijos, tener energía suficiente para disciplinarlos é instruirlos, para que al ser mayores consigan sus propósitos y adquieran la posición que les está reservada.

El amor debería ser el único guía para encontrar una mujer digna de nosotros, aun cuando la fábula nos lo representa con una venda sobre los ojos, pero rara vez se equivoca. Las costumbres mundanas de hoy permiten poco á los jóvenes de ambos sexos conocerse verdaderamente, y por lo tanto no es posible que los novios sientan el uno hacia el otro uno de esos amores profundos que resisten á las miserias de la vida. La muchacha acepta el esposo que le indican. El joven se ilusiona con los elogios exagerados que según costumbre dirigen todos á la muchacha. Y por tanto llega el día del casamiento sin que los futuros esposos se conozcan íntimamente, y eso que se van á unir para siempre con lazos indisolubles.

Ignorantes de las cualidades que sólo se revelan más tarde, el amor sólo se fija en las frágiles apariencias de la gracia y de la belleza. De aquí resulta que el matrimonio de amor, cuando no se funda en la afinidad de aspiraciones, en el respeto, la confianza y la armonía de los caracteres, trae pronto consigo las desilusiones, mientras que los matrimonios que han sido hechos por mutua estimación tienen como prenda la certeza de un cariño siempre creciente. «No conozco, dijo Montaigne, matrimonios que duren menos que los que se hacen debidos á la belleza ó los deseos amorosos. Se necesitan cimientos más sólidos y más constantes.»

¿Cuáles son los mejores casamientos?

Los sabios, los pensadores, han formulado sobre el matrimonio y el arte de casarse consejos tan justos como útiles.

Los condensaremos en algunas reglas de buen sentido. Es menester:

I. Que los esposos pertenezcan al mismo nivel social. ¡Cuántos disgustos traen consigo cada día los hechos más fútiles, pero que las diferencias de primera educación hacen apreciar, sin embargo, de maneras tan irritantes y contrarias!

II. Que los esposos profesen las mismas creencias, las mismas opiniones; que estén conformes sobre la manera de educar á sus hijos, y sobre la carrera que hayan de seguir.

III. Que el marido tenga de cinco á diez años más que su mujer.

IV. Que las fortunas sean proporcionadas. Sin duda alguna el ingenio, los encantos, el talento de una muchacha pueden, si es necesario, sustituir en cierto punto á la dote, pero el «joven pobre» que se casa con una rica no se beneficia de esa indulgencia y además compromete su dignidad personal y su futura autoridad de jefe de familia.

En los casamientos que se hacen por medio de la autoridad de los padres, las conveniencias es lo único que se tienen en cuenta; no se casan las personas, sino las situaciones y las fortunas; pero todo eso puede cambiar; las personas solas permanecen siempre, siempre se llevan consigo; á despecho de la fortuna, sólo por las relaciones persónales es como un matrimonio puede ser feliz ó desgraciado.

El atractivo de la vida doméstica es el mejor contraveneno de las malas costumbres, ha dicho J.-J. Rousseau; el cuidado de los hijos, que se cree importuno, se hace agradable; el padre y la madre se hacen más necesarios, más queridos el uno al otro; aprieta más el lazo conyugal. Cuando la familia es viva y animada, los cuidados domésticos son la ocupación más apreciada de la mujer y la distracción más dulce del marido.

Y el hombre que deja hijos guarda la impresión misteriosa, pero invencible, que á ellos deberá una supervivencia y como una parte de inmortalidad.

El matrimonio y la observación fisonomista.

Se es fisonomista por instinto. Las simpatías y antipatías que se conciben á primera vista no pueden explicarse de otra manera.

A pesar del encanto, de la hermosura y de las sutiles tentativas que se hacen para disimular, la fisonomía refleja el secreto de las tendencias predominantes del alma que se descubrirá por sí misma más tarde.

Las diferencias físicas y morales que distinguen un hombre de otro son tales, que jamás es un hombre copia de otro semejante. En su consecuencia, los libros que pretenden clasificar los temperamentos según las fisonomías sólo pueden considerarse como colecciones de retratos escritos.

Sin embargo, los esposos futuros ó presentes, deseosos de confirmar sus impresiones personales, pueden hallar en esta especie de trabajo cierta utilidad práctica.

Así, por ejemplo, el *Tratado de la fisonomía humana*, de Eugenio Ledos, es una galería en la cual el tipo que se quiere descifrar está claramente expuesto, con sus cualidades... (probables), su modo de obrar (eventual), y á veces el resumen preventivo y profético (poco más ó menos) de su existencia.

Hemos pedido al señor Ledos que nos presentara aquí algunos tipos de mujeres, según los cuales nuestros lectores puedan guiarse en la elección de esposa.

Debemos recordar que el autor divide las fisonomías en cinco tipos geométricos: Cuadrado, Ovalado, Redondo, Triangular, Conoide. Estos tipos se subdividen cada uno en tres categorías: Franco (expresión acabada del tipo), Alargado (reducción del tipo anterior), Corto (malas inclinaciones de las facultades del tipo). Estos tipos geométricos se combinan con los tipos, á quienes se les atribuye 10 calificaciones planetarias, que sirven para distinguir los temperamentos físicos, sin que haya siquiera sospecha de correlación entre el astro y el sino. Por tanto, cuando se dice que una fisonomía es una mezcla de *Marte* y de *Mercurio*, el señor Ledos quiere decir que presenta caracteres de energía (Marte) y de sentido práctico (Mercurio), sin que la influencia de ambos planetas se deje sentir en nada.

Regentados por el Sol ó Apolo, Diana ó la Luna, Júpiter, Saturno, Marte, Venus, Mercurio y la Tierra, estos tipos constituyen dos series: una buena, otra mala. De la fusión de estas formas planetarias y geométricas resulta la infinita variedad de los rostros humanos.

El año que viene presentaremos algunos tipos masculinos, pero entretanto estos tipos femeninos permitirán á nuestros lectores distinguir las cualidades que deben tener y los defectos que deben combatir.

Venus y Luna (fig. 1).—Rasgos muellemente redondeados; naturaleza pasiva é irresoluta, saboreando el descanso y la pereza; amante por *Venus*, soñadora y vagamente melancólica por la *Luna*. Ojos *venusianos*, indicando el mimo y el gusto de las caricias; nariz *lunariana*, de punta algo redondeada y remangada, indicando el capricho, la falta de voluntad y de resolución. La boca dulcemente cerrada, de labios redondeados, mezcla de *Venus* y de la *Luna*: ternura y vaga melancolía.



Fig. 1.
Venus y Luna.

Barba *venusiana*, redonda y con hoyitos; debilidad de la voluntad, amor al placer y á las golosinas. Amiga de la música y del baile. Nunca mujer de su casa. Buen corazón. Servicial con los amigos, pero caprichosa y fácil de enojar.

Venus, Sol y Saturno (fig. 2). — Cejas *solanas*, correctamente dibujadas y arqueadas: altivez, orgullo, espíritu de dominación. Sienes delicadamente convexas, mezcla de *Sol* y de *Saturno*: resistencia pasiva, terquedad reflexiva. Los ojos, mezcla de *Venus* y del *Sol*, indican mujer dueña de sus sentimientos, fascinadora, cubriéndose con una altivez que impone respeto. Nariz correcta por el *Sol*, algo gruesa y en punta por *Saturno*: espíritu personal y dominador, ambicioso de honores; voluntad y perseverancia.



Fig. 2.
Venus, Sol y Saturno.

Boca, mezcla de *Venus* y de *Saturno*: sentimientos concentrados, comedimiento en las efusiones del corazón, recelo en afecto; celos; disimulo; rencor. Corazón reservado, accesos de melancolía. Casada, con la sonrisa de la fortuna y las satisfacciones de la ambición.

Mercurio y Luna (fig. 3).—Cejas *lunarienses*: imaginación, fantasía, inquietud del alma. Ojos li-

La mujer y la pera, la que calla es buena.

geramente hundidos, dulcemente abiertos y algo velados, mezcla de *Mercurio* y de *Luna:* carácter poco comunicativo, impresionabilidad nerviosa, capacidad para dominarse y guardar una tranquilidad aparente; inteligencia viva, cultivada; amor á las artes; ideas románticas, inconstancia. Nariz y boca de *Mercurio:* iniciativa, espíritu que escapa al dominio del prójimo y con habilidad impone sus voluntades: intuición, finura, sabe disimular la verdad; ingenio en la conversación.



Fig. 3.
Mercurio y Luna.

Barba pequeña, delicadamente saliente, *mercuriana:* voluntad determinada, pero caprichosa. Más imaginación que corazón. Deseo de figurar. Gusto de las vanidades del mundo, que no la satisfacen. Mezcla de sentimentalismo y de sentido práctico. Caprichos. Celos. Mujer casada, hará desgraciados á aquellos con quienes viva, pero servirá con su coquetería y el arte de tener un salón á las ambiciones de un marido que quiera brillar y ocupar lugar preferente en el mundo.

Luna y Saturno (fig. 4).—Frente *lunariana,* muy desarrollada, alta y ancha, moderadamente convexa en su parte superior: imaginación poética y soñadora. Cejas *saturnianas,* horizontales, algo bajas; carácter serio, reflexivo é inquieto; tenaz en los sentimientos. Ojos dulcemente hundidos, de mirada vaga, mezcla de *Saturno* y de *Luna:* espíritu activo y á un tiempo soñador y meditabundo: algo desconfiado, sentimientos concentrados. Nariz *lunariana:* imaginación poética; idealización de los sentimientos; resignación.



Fig. 4.
Luna y Saturno.

Boca, mezcla de los dos tipos, dulcemente cerrada, un poco deprimida en los lados, labios gruesos: humor melancólico; ardor concentrado bajo fría apariencia; inquietudes secretas.

Pensativa, taciturna, desconfiada. Sentimientos profundos. Alma que sufre, teniendo cierta tendencia al suicidio.

Tierra y Marte (fig. 5).—Frente *tierrana,* lisa y corta: inteligencia vulgar; gusto de las cosas materiales; orden, economía doméstica; testarudez difícil de vencer. Ojos muy abiertos, mezcla de *Marte* y de la *Tierra:* alma inquieta y fantástica; accesos de cólera; pasiones fuertes; celos; deseo de venganza. Nariz *marcial,* recogida en la punta: resolución, dureza, agresiva, insumisa, valor.



Fig. 5.
Tierra y Marte.

Boca de labios firmes y gruesos, mezcla de la *Tierra* y de *Marte;* instintos materiales; tiranía, afecto tierno y celoso. Barba *tierrana,* fuertemente dibujada: voluntad tenaz, perseverancia. Mujer de humor desigual: naturaleza enérgica y viva; carácter sospechoso, sin reposo interior. Sentimientos concentrados, sujetos á súbitas explosiones; cariño dispuesto hasta sacrificar la vida. Amor al hogar doméstico; ternura para sus hijos, mezclada de cierta dureza. Buena mujer de su casa, trabajadora, incansable, pero de mal carácter en general.

Venus y Saturno (fig. 6).—Frente *saturniana:* sentido práctico, reflexión, algo desconfiado, misterioso, resistencia pasiva, amor de la fortuna. Ojos moderadamente hundidos, mezcla de *Venus* y de *Saturno;* desconfianza, timidez y discreción, sinceridad y fidelidad en afecto, expansiva en sus lágrimas. Nariz *venusiana,* de punta muellemente redondeada: humor dulce, sensibilidad compasiva; amor filial; gusto del tocado.



Fig. 6.
Venus y Saturno.

Boca *venusiana* con una ligera mezcla de *Saturno,* ondeante y dulcemente cerrada, de labios redondeados, moderadamente gruesos, los lados ligeramente levantados; necesidad de ternura, sentimientos contenidos, fidelidad, celos, pasividad, accesos de alegría y de melancolía, gustos mundanos que sacrificará por el hogar doméstico.

Será buena ama de su casa. Esposa modelo. Algo testaruda, pero insinúa á los demás sus ideas por medio de la dulzura. Muy cariñosa con los niños y débil ante sus caprichos.

Luna y Júpiter (fig. 7).—Cráneo elevado y regularmente abovedado: religiosidad é imaginación; frente lisa, de una curva dulce, ligeramente inclinada hacia atrás: espíritu pensativo, juicio, imaginación templada por la razón, desconfianza. Ojos *lunarianos,* muy abiertos, de una fijeza vaga y absorbida: soñadora, meditativa, intuitiva, presentimientos verdaderos, predisposición al somnambulismo lúcido, afecto continuo. Nariz *jupiteriana,* recta, decidida, ligeramente cuadrada en la punta: seguridad, calma, confianza en sí mismo, voluntad y tenacidad razonada, altivez que tiende á la dominación.



Fig. 7.
Luna y Júpiter.

Boca *lunariana,* pequeña, de labios moderadamente carnosos, el superior ligeramente saliente: altivez púdica; corazón frío, sombrío; moderación en los sentimientos. Naturaleza tranquila y reflexiva; iniciativa fría y calculada; sangre fría; paciencia en el trabajo; orgullo; ambición muda; imperio de sí mismo.

Será una esposa amante de sus deberes, constante en su cariño, manejando su casa con talento y autoridad.

Venus y Mercurio (fig. 8).—Frente *mercuriana,* de una curva graciosamente alargada y convexa: espíritu imaginativo é intuitivo, gustos artísticos, principalmente por la música y el teatro; destreza en las labores á mano. Ojos *venusianos,* vivos y acariciadores, muy rasgados, de párpados finos y con largas cejas: corazón alegre y sensible, ternura demostrativa, alma compasiva, gusto de los placeres mundanos y del tocado. Nariz bien dibujada, fina, de punta redonda; buen corazón, afable, pero inconsecuente; caprichosa, tendencia á la indolencia.



Fig. 8.
Venus y Mercurio.

Boca pequeñita, medio cerrada, de labios finos y movibles, mezcla de *Venus* y de *Mercurio:* ternura elocuente.

Naturaleza impresionable, obrando por impulso del corazón y de la imaginación; propicia á las ilusiones, riendo y llorando fácilmente, siempre dispuesta á perdonar, incapaz de odio. Encantadora. Mezclando á franquezas é ingenuidad de niño momentos de disimulo y de mentira.

Imprevisora, viviendo sin cuidarse del mañana. Confiada en su estrella, que la favorece hasta en sus errores, generosa, tiene siempre su bolsa al servicio de sus amigos y de los pobres. Hace felices á los que están á su lado. No puede guardar un secreto.

Figs. 265 á 270.

Muéstrame tu mujer, decirte he qué marido tiene.

CÓMO SE SIRVE UNA COMIDA

El que recibe á sus amigos y no se cuida personalmente de la comida que les prepara no es digno de tenerlos.

BRILLAT-SAVARIN.

El arte de servir una comida es para el placer de los convidados el complemento del talento del cocinero; un plato bien condimentado no tiene todo su valor si no está bien presentado.

El uso ha introducido para la mesa reglas que es preciso conocer para no desagradar á los convidados.

Cómo se pone el cubierto.—La presencia del ama de casa es necesaria para que el cubierto esté bien puesto.

Hace veinte años próximamente todavía se servía á la francesa. Las fuentes eran colocadas desde un principio en la mesa sobre escalfadores y campanas de plata; el centro de la mesa estaba ocupado por la bandeja, de cristal y plata, en que se colocaban los postres, frutas, flores ú otros objetos del servicio de una gran comida. El amo de casa trinchaba y se pasaban las fuentes al rededor, ó bien el criado se llevaba la fuente, hacía trinchar y servía.

Este género de servicio complicado y lento ha sido abandonado por el servicio á la rusa.

Servicio á la rusa.

Desde un principio, la mesa debe estar puesta tal y como ha de quedar hasta el fin de la comida.

Debe tener de 1,60 á 2 metros de ancho, y el espacio reservado para cada convidado debe ser por lo menos de 50 centímetros.

1.º Extender el mantel sobre un muletón grueso que sobresalga de 30 á 40 centímetros de la mesa. Para las grandes comidas de etiqueta sólo es admitida la mantelería blanca adamascada, según la antigua moda francesa, ó en tejido de Holanda bordado ó con guipur.

En el campo está admitida la mantelería de color azul ó encarnada; es muy caprichosa. El centro de la mesa puede estar ocupado por un *camino de mesa*, especie de mantelito largo y estrecho, adornado con guipur ó bordados blancos ó de color.

2.º Colocar en el centro de la mesa una cesta ó canastillo con flores, plantas verdes ó frutas, ó mejor todavía frutas y flores mezcladas; en los dos extremos, candelabros con sus pantallitas, y los compoteros y los platos delante de los cubiertos. Colocar los postres cerca del borde, para que el criado pueda cogerlos fácilmente.

3.º Colocar en el sitio de cada convidado un plato. A la izquierda el tenedor, á la derecha la cuchara y el cuchillo sobre un porta-cuchillo.

4.º Colocar los vasos, sea de derecha á izquierda por orden de tamaño, vaso para agua, para burdeos, para madera, copa para champagne, ó formando un cuadro. El vino del Rhin se sirve en vaso de color; los licores, en copitas á propósito.

5.º Colocar la *servilleta* plegada sobre el plato, el panecillo debajo.

6.º Escribir la *minuta* en el respaldo de la tarjeta que lleva el nombre de cada convidado, y que se coloca sobre la servilleta, ó en tarjeta separada, en cuyo caso debe haber una por lo menos para cada dos convidados.

7.º **Cuchillos y cubiertos de plata.**—Además de su forma, el mérito principal de la plata es de ser lo más brillante posible. Tomado aisladamente, un cubierto de plata mate y oxidada en sus cinceladuras puede ser de mayor efecto artístico, pero el conjunto de una mesa provista de plata mate no da la impresión de claridad y de alegría que presenta la plata brillante.

Queda admitida la fantasía en los servicios de cuchillos, que pueden ser de formas diferentes, siempre y cuando sean interesantes de estilo.

8.º Alternar las *garrafas* de agua y vino, de modo que cada convidado tenga una á su derecha y otra á su izquierda. Colocar entre cada persona los saleros con sus cucharillas.

9.º **La vajilla.**—Se puede decir como principio absoluto que todas las porcelanas sencillas ó decoradas y todas las lozas decoradas francesas ó inglesas están admitidas.

La vajilla lisa de plata ú oro hace siempre muy buen efecto. Para los postres, si se tiene porcelana china antigua, de Sajonia ó de Sèvres, y no se teme que se rompa, debe usarse.

Después del pescado, cambiar el tenedor y el cuchillo. En algunas casas se cambia de tenedor y de cuchillo después de cada plato. En otras, en que el servicio se hace de este último modo, no se ponen porta-cuchillos, bajo el pretexto de que comiendo á la inglesa, el tenedor y el cuchillo no deben nunca separarse del plato, pero no recomendamos esta moda poco confortable.

10. **El alumbrado.**—La lámpara colgante está ya casi abandonada. Ha sido reemplazada por la araña de bujías ó eléctrica. La araña de gas sólo se usa en los restaurants. Hay que correr las cortinas aun cuando la comida empiece todavía de día.

Si no hay número suficiente de criados hay que contratar un *maître d'hôtel*, para trinchar y servir. En España hay casas especiales que suministran la vajilla y ropa blanca que hacen falta.

11. **Servicio de los criados.**—Si el *servicio* de la comida está hecho por hombres, deben tener guantes blancos de hilo ó algodón y zapatos que no hagan ruido. Si el servicio está hecho por mujeres no deben llevar nada en las manos. Cuando se dan guantes blancos á los criados, hay que tener cuidado que tengan tres pares más cada uno, para el caso que se manchen, pues más vale servir sin nada en las manos que con guantes sucios.

Los aparadores y mesitas de servir van cubiertos de manteles blancos y deben tener todo cuanto es necesario para la comida, á saber: 1.º, los platos, cubiertos y cuchillos para cambiar; 2.º, los platos de postre ya preparados con sus cubiertos, tenedor, cuchara, cuchillo de acero y de plata; 3.º, la bandeja del café: tazas, cucharillas, azucarero, cafetera; 4.º, las bandejas para servir los licores, con sus copitas y botellas.

Salvo en las comidas de gran etiqueta, en que se dan á escoger dos sopas, se debe servir la sopa de

antemano. El criado quita los platos uno por uno; colocarlos unos encima de otros sólo se estila en las tabernas.

Cada fuente es presentada á la izquierda, bastante baja para que el convidado pueda servirse con comodidad. Para presentar la fuente, el criado pone debajo una servilleta plegada en cuadro, teniendo la mano abierta.

12. **Orden del servicio.**—Generalmente se sirven primero las señoras y después los caballeros, pero es preferible ir dando la vuelta. Cuando hay mucha gente se sirve en dos fuentes, y se empieza por las dos señoras que están á la derecha y á la izquierda del amo de la casa.

Si hay solamente una fuente y se quiere guardar el orden de la etiqueta, véase nuestra *Pequeña Guía del hombre fino* (pág. 299 de 1897).

13. **Los vinos.**—El vino se sirve á la derecha, y se debe anunciar la marca antes de echarlo. Cuando no se decanta en garrafas las botellas de vino añejo ó de marca de 1.ª, se las tiene extendidas en cestitos de mimbre para que conserven su posición horizontal y no se mezcle el poso. *Si el orden de los comestibles es de los mas sustanciales á los más ligeros, el orden de las bebidas es de las más templadas á las más espirituosas y perfumadas ú olorosas*, ha dicho Brillat-Savarin. Y ha añadido: *Pretender que no se debe variar de vinos es una herejía; la lengua se satura, y al tercer vaso el mejor vino sólo despierta una sensación obtusa.*

Los vinos de Burdeos deben servirse *ligeramente tibios*, es decir, á la temperatura de la habitación. El vino de Borgoña y los vinos blancos y de Jerez se *sirven fríos*, es decir, á la temperatura de la bodega. Los vinos de Champagne se sirven generalmente helados.

14. **Los sorbetes.**—El uso de los sorbetes á la mitad de la comida va desapareciendo; sólo se estila en las fondas.

ALMUERZO

OSTRAS. . . . . *Vino blanco seco, chablis, sauterne.*

PLATILLOS

Huevos.

PRIMER PRINCIPIO

Frito. . . . . *Vinos: Burdeos, Valdepeñas*

SEGUNDO PRINCIPIO

Bifteks, chuletas, etcétera.

ASADO

Carnes ó pescados fríos. . . . . *Marcas de 1.ª Burdeos, Rioja ó Borgoña.*

QUESO.—POSTRES

Champagne, moscatel, Málaga

El café se sirve en la mesa.

COMIDA

SOPA. . . . . *Oporto, Madera ó Jerez seco*

PRIMER PRINCIPIO

Pescados, lubinas, etcétera. . . . . . . *Vino blanco seco.*

SEGUNDO PRINCIPIO

Caza, vaca, ternera. *Valdepeñas.*

ASADO

Marcas de 1.ª Borgoña, Rioja ó Burdeos.

Legumbres, ensalada.

ENTREMESES

Sorbete ó pasteles. . *Vino de Champagne.*

QUESO.—POSTRES

Vinos blancos dulces.

El café se sirve en el salón inmediatamente después de la comida. El té se sirve después de las diez.

Hoy se sirve el helado sobre una servilleta plegada ó en una huevera especial de cristal sobre una fuente. El criado corta con un cucharón de plata un trozo y lo sirve. Generalmente hoy se dan para comer el helado unas palitas muy lisas, que reemplazan la antigua cucharilla de postre.

15. En los entremeses hay que quitar los saleros y limpiar el mantel con un cepillo á propósito, quitando todas las migas de pan. Se da el plato de postre, sobre el cual está el cubierto de entremes (cucharilla y tenedorcillo), el cuchillo de hoja de acero para el queso y el cuchillo de plata para fruta.

En las grandes comidas se estila servir un panecillo especial para comer el queso. *Un postre sin queso es una mujer hermosa á quien le falta un ojo*, ha dicho Brillat-Savarin.

16. **De qué se componen los postres.**—En las grandes comidas, seis platos de postre, pastelillos, yemas y merengues. Desde el punto de vista del buen gusto, evitar los colores chillones y disparatados.

Las peras y manzanas se sirven cortadas en cuarterones; las uvas en racimos, con tijeras. Nada de pirámides de frutas que puedan caerse, y servir las que están sobre la mesa. Ofrecer otras haría suponer que se guardan las más hermosas ó que han sido alquiladas.

17. Al final de la comida se sirven unos *bols* para lavarse la extremidad de los dedos. Contienen dos terceras partes de agua tibia, perfumada con alcohol de menta ó un poco de limón.

No deben quitarse los postres de la mesa antes que los convidados hayan pasado al salón.

El almuerzo.—Un *almuerzo* no es tan complicado como una comida. Sin embargo, si se han hecho invitaciones de antemano y hay bastante número de convidados, el servicio es el mismo que para la comida, con dos únicas diferencias: no se sirve sopa y los hors-d'œuvre se colocan sobre la mesa.

Algunos consejos.

Una comida puede ser correcta, pero sólo será cordial cuando los amos de casa son muy amables y hacen que la conversación recaiga sobre asuntos que interesen á cada uno de los convidados, teniendo cuidado de colocar juntas las personas que se traten. Brillat-Savarin ha dicho: *Convidar á una persona es encargarse de su felicidad durante todo el tiempo que permanezca en nuestra casa.*

Los convidados deben tener también muy en cuenta que

1.º *La cualidad más indispensable del cocinero es la exactitud; ésta se impone igualmente á los convidados.*

2.º Aguardar más de un cuarto de hora á un convidado que se retrasa es una falta de atención para todos los presentes.

Para terminar, como último consejo: aun cuando el amo de la casa no sea fumador, debe siempre ofrecer á sus convidados al terminar la comida cigarrillos y cigarros puros de las mejores marcas de la Habana.

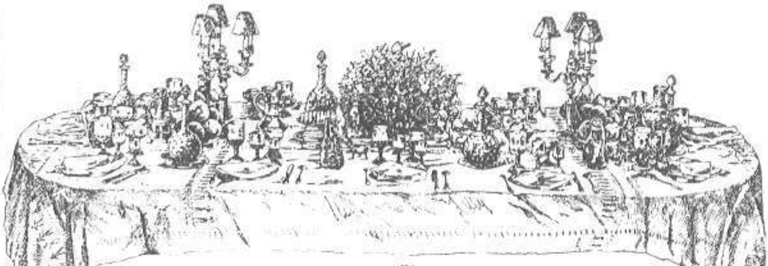


Fig. 271.
VAJILLA DE LA CASA FELIPE SANZ
Espoz y Mina, 40, esquina á la Plaza del Angel, Madrid.

MANDAMIENTOS DE LA BUENA SEÑORA DE SU CASA

I

Señora que en su estación
quieres, dueña de la casa,
darnos banquetes sin tasa,
hazlo atenta á la razón.

II

Cubiertos has de poner
doce ó catorce no más.
y á ningún necio jamás
le convides a comer.

III

Pronto es preciso que invites
á la gente de primera,
sobre todo en primavera,
en que abundan los convites.

IV

Que convides te aconsejo
á personas de meollo,
a un académico pollo.....
y si no, aunque sea viejo.

V

No reunas en tu mesa
personas enemistadas:
quedarian disgustadas
las demás por tal futesa.

VI

De la concurrencia junta
para recibir loores,
llena la mesa de flores.....
en medio, de punta a punta,

VII

Si quieres que no desdiga
nunca en tus banquetes nada,
ten cocina muy variada
y un jefe de gran barriga.

VIII

Ten la misma urbanidad
con todos los convidados:
siendo igualmente obsequiados;
sin eso, no hay sociedad.

IX

Sostén la conversación
de *modo que esté animada*,
pero procura que en nada
haya viva discusión.

X

Porque se diviertan todos
haz que en toda la comida
bulla charla entretenida
en que se hable por los *codos*.

XI

Si al final en fumadero
no truecas el comedor,
con semejante rigor.....
no queda ni un caballero.

XII

Y de ese modo, señora,
tras ratos tan deliciosos.....
¡puedes ya á los envidiosos
abrir tus puertas ahora!

Mandamientos del perfecto convidado.

I

Caballerete elegante
que quieres ser invitado,
cumple en todo con cuidado
este programa insinuante.

II

A la moda más completa
debes procurar vestir.
y á visitas has de ir .....
pasando siempre tarjeta.

III

Para verte muy querido
irás á las recepciones,
y en tan buenas ocasiones
trata de ser divertido.

IV

Tan pronto como recibas
una esquela de convite.....
«acepto, gracias» repite
en la respuesta que escribas.

V

Y con aire sonriente,
vistiendo correcto frac,
debajo del brazo el *clac*:
entras á tambor batiente.

VI

A besar la blanca mano
de la señora que invita,
sin ver si es fea ó bonita,
al punto acércate ufano.

VII

Come y bebe regular,
habla como un desosido,
y aunque charles sin sentido
quedarás en buen lugar.

VIII

Discute sin terquedades
y cambia de pareceres:
si ser aplaudido quieres,
di muchas atrocidades.

IX

Acabado de comer,
nunca á escape te has de ir
hay que saberse aburrir
sin dejarlo conocer.

X

Jamás eches en olvido
que dentro de una semana
se hace la visita urbana
de «estómago agradecido».

XI

Y por Año Nuevo envía
á todas tus relaciones
una caja con bombones
de buena confitería.

XII

Quedará así establecido
que eres «un gran convidado»;
tu estómago..... estropeado,
tu raquis..... reblandecido.

Jacques Normand.

(Traducción de Luis Marco.)

Lo más encomendado lleva el gato.

LAS DISTINTAS RAZAS DE GATOS

El gato es el ornato y la poesía del hogar. Los poetas lo han celebrado muchas veces. Sabido es el cariño profundo que Teófilo Gautier profesaba á su *familia de gatos.*

Otro de sus admiradores apasionados, Baudelaire, ha celebrado:

Los gatos potentes y suaves, orgullo de la casa.

No se sabe *lo que se debe querer más*, la fidelidad y obediencia del perro ó la fiereza é independencia del gato. El gato fué Dios entre los egipcios, y parece haber conservado de su divinidad perdida el porte majestuoso, la actitud hierática.

Soñando, toman las nobles actitudes de las grandes esfinges acostadas en el fondo de las soledades que parecen dormir en un sueño sin fin.

Si no les gustan los gatos, por lo menos hallarán curiosos los datos que hemos recogido y presentamos hoy á nuestros lectores.

Las distintas razas de gatos.

Innumerables son las variedades de las formas exteriores bajo las cuales nos aparecen los gatos, trátese del tamaño y de las proporciones, del color ó espesor del pelo, de su aspecto general. «El género de los gatos encierra especies muy numerosas y que sólo difieren entre sí por el tamaño y el color; así es que su historia es muy complicada.» (*A. d'Orbigny.*) Se pueden, sin embargo, repartir los gatos en dos grandes clases: las razas monteses y las razas domésticas. El gato montés es el prototipo de la primera clase; el *minino* encarna la segunda.

Las especies monteses.—El *gato montés* habita todavía los bosques de árboles centenarios de Europa, principalmente las selvas de pinos. De estatura mas elevada que nuestros gatos ordinarios, próximamente una tercera parte más, su pelo atigrado es más variado de color, sus dientes más sólidos, su cola corta y espesa, sus bigotes imponentes. Duerme en las ramas, en las cavernas y madrigueras. Muy valiente, hace frente á los perros, y si se ve atacado, se defiende hasta el último extremo. De su frente parten cuatro rayas negras que se juntan en lo alto de la cola, ricamente ensortijada.

El *gato enguantado*, el abuelo de nuestro gato doméstico, se encuentra en estado montés y semimontés en todo el interior de Africa, en el Sudán, en Abisinia y en Palestina (Carl Vogt). Es el gato sagrado de los egipcios, cuyas representaciones pintadas se encuentran en los monumentos faraónicos y cuyas momias cubren el suelo de las necrópolis de Bubastis. Color gris leonado, línea negra por detrás, partes inferiores blancas, planta de los pies negra. Formas angulosas.

El gato Eyra vive en el Brasil y en el Paraguay. Pelo rojo claro; se domestica fácilmente. El *gato negro*, completamente negro, mayor que el gato montés de Europa, vive en La Plata y en la América meridional. El *gato ondulado*, ó *de Java*, tiene el pelo gris mate, con rayas castañas, pies palmeados. Se encuentra igualmente en Java el *gato de Diard*, gris amarillento, con manchas negras en la espalda y en el cuello. El *gato de Siam* posee un maravilloso pelaje amarillo claro, con rayas negras que parecen hechas con un pincel. Cuello y cabeza blanca. Nariz rosa. De pequeña estatura, pero muy montaraz, imposible de domesticar.

Las razas domésticas.—Aquí es donde la definición del gato vulgar, familiar, se hace mucho más difícil. ¡De qué manera notar las numerosas variedades de color del pelo felino, que parte del negro uniforme—el famoso gato negro que ha ilustrado el pintor Manet y que ilustra hoy el pintor moderno de los gatos, Steinlein—hasta el blanco absoluto, pasando por todos los matices gris, leonado, marrón, amarillo, rojo, con rayas ó placas colocadas al acaso! Tantos gatos cuantos pelos diferentes. Ningún color es hereditario, salvo el negro y no siempre. Hay que recorrer aún toda la escala entre el gato callejero, el pobre gato delgado y hambriento, hasta el majestuoso minino que, durmiendo como un sibarita, está bien cuidado y atendido en casa de sus amos.

El *gato de Angora*, el rey de los gatos perezosos, de pelo sedoso y largo, blanco como la nieve, amarillo, gris ó negro, raramente variado. Labios y planta de los pies de un rosa pálido. Inteligente. Profesa el mayor desdén por las ratas. El *gato de España* tiene el pelo brillante y corto, rojo, negro y blanco. Carácter dócil, cariñoso. El *gato chino* tiene un pelo largo y sedoso como el gato de Angora. Orejas caídas. Muy apreciado de los aficionados del Celeste Imperio, que lo utilizan como cuadrante solar: la pupila se encoge hasta las doce, en que se pone fina como un cabello, y se ensancha hasta la noche.

También hay que citar: el *gato de los Cartujos*, gris pizarra; el *gato de Persia* ó de Khorassán, del mismo color, pelo largo y fino; el *gato gris azul* del Cabo de Buena Esperanza; el *gato rojo*, igualmente del Cabo; el *gato de Madagascar*, de cola enroscada; el *gato rojo de Siberia*, y, por último, la célebre raza de *gatos sin cola* de la isla de Man, que merece una mención especial.

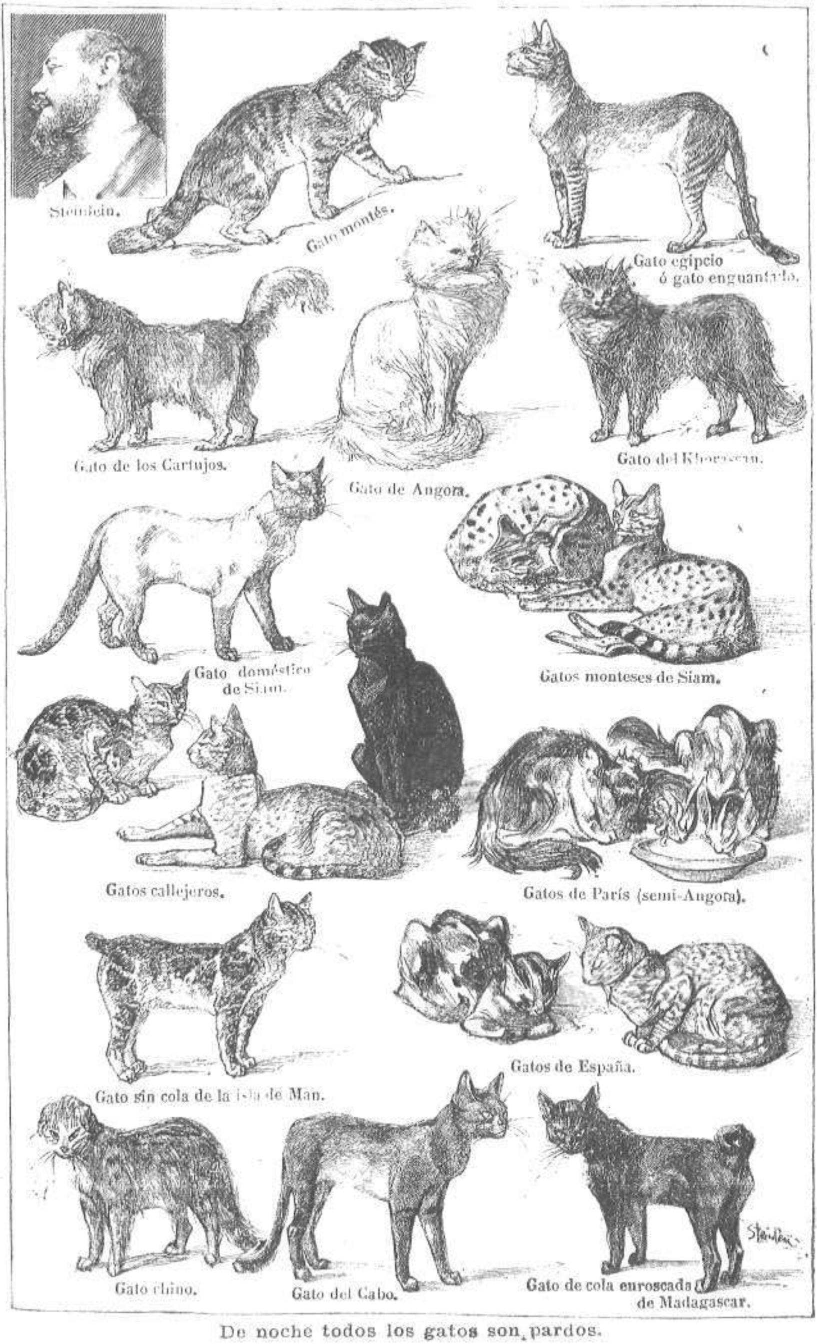
Los gatos sin cola de la isla de Man.

La isla de Man (mar de Irlanda) tiene el privilegio de poseer una raza de gatos desprovista del apéndice caudal que es el orgullo de sus congéneres. Los miembros posteriores son más largos, la cabeza mayor.

El muñón de cola que poseen los gatos de Man sólo tiene 2 ó 3 centímetros. El gato lo agita frecuentemente como los conejos.

Este gato sin cola no es particular de la isla de Man. Abunda en las costas del Japón, de donde ha podido ser importado á la isla inglesa. Hokusai lo ha dibujado muy á menudo. En el interior del Japón, la raza felina posee su cola entera, reproducida por los cruzamientos. Si se cruza una gata sin cola con un gato ordinario se obtienen curiosos resultados, según el orden de las crías. La primera cría comprende pequeños todos sin cola; á la sexta cría están todos provistos de su triunfante apéndice.

Gato maullador, nunca buen cazador.



Steinlein.

Gato montés.

Gato egipcio ó gato enguantado.

Gato de los Cartujos.

Gato de Angora.

Gato del Khorassan.

Gato doméstico de Siam.

Gatos monteses de Siam.

Gatos callejeros.

Gatos de París (semi-Angora).

Gato sin cola de la isla de Man.

Gatos de España.

Gato chino.

Gato del Cabo.

Gato de cola enroscada de Madagascar.

De noche todos los gatos son pardos.

He aquí el resumen de las observaciones hechas:

	Sin cola.	Media cola.	Cola normal.
1.ª cría.	[illegible]	0	9
2.ª cría.	2	3	0
3.ª cría.	1	2	[illegible]
4.ª cría.	0	2	1
5.ª cría	0	1	2
6.ª cría.	0	6	3

La tendencia materna predomina en un principio, para dejar paso al predominio paterno.

En Malasia, en Siam y en Birmania se encuentra una raza de gatos de cola varias veces encorvada formando un gancho, por el cual se puede colgar este modelo original de la familia felina.

La salud de los gatos.

Cómo hay que mantenerlos.—Los gatos pequeños se mantienen con leche y sopa. Cuando son mayores se les da sopa por la mañana. Les gusta mucho el *pescado*, la *cordilla*, el *hígado* ó el corazón de cordero ó de vaca. Es un error el creer que el gato puede mantenerse con lo que caza; si no se le da nada se *hace* ladrón, y esto ocurre con la mayoría de los gatos en el campo, donde nadie se ocupa de ellos. Lenz ha calculado que un gato puede destruir diariamente 20 ratones, ó sea 7.300 roedores al año.

Nacimiento de los gatos.—La gata sufre de la hinchazón de las tetas si al nacer los pequeños se los quitan demasiado pronto. En ciertas comarcas sólo se conoce el extraño remedio que consiste en atarle al cuello un collar de corchos. Hay que friccionar las tetas por la mañana y por la noche con una composición de carbonato de cal y vinagre batido y desleído. Tisana de decocción de perejil hervido en leche durante diez días; purgar durante dos días, con intervalo de veinticuatro horas. Tranquilidad y calor.

La enfermedad de los gatos.—Menos frecuente que en los perros pequeños. El gato se pone triste, soñoliento, la cola caída, voz alterada, pupila dilatada, respiración corta. Cucharada grande del purgante llamado «jarabe de cambronero». *Evítese enfriamiento, alimentar con leche.*

Afecciones cutáneas.—A menudo, al envejecer los gatos, padecen de tiña, principalmente los que han comido bien durante su feliz existencia. Baños de salvado; luego lociones de pomada de azufre, alquitrán, decocción de tabaco, ungüentos mercuriales, etc.

Para las *herpes, eczemas, pruritos*, emplear primero los depurativos: licor de Fowler, aceite de hígado de bacalao, jarabe de ioduro potásico. Purgar con aceite ricino. Baños y lavatorios con jabón verde. Lociones en las partes dañadas con *calomelanos, naftol, alquitrán*. Se *puede friccionar* con una composición hecha de dos onzas de aceite de lino, en la cual se ha hecho disolver una décima parte de ungüento citrino (capa espesa sobre partes enfermas). Para impedir que los gatos laman los medicamentos, á veces tóxicos, hay que tener cuidado de coserlos en un saco de tela, en el cual se han dejado unas aberturas para la cabeza y las patas.

Consejos y prejuicios.—*Si un gato vomita* con frecuencia, hacerle tomar grama. Si está constipado y estornuda, frotarle la nariz con sebo. Al lado del *collar de corchos* para quitarle la leche hay que mencionar la costumbre bárbara, al par que inútil, que consiste en cortarle la cola para quitarle un gusanillo, completamente hipotético.

El decano de los gatos.—Un gato vive próximamente diez años. Menciona un libro francés una gata *venerable que pertenece al conserje del* palacio nacional de Rambouillet (Francia) que tiene veintiocho años. Su amo calcula que ha tenido 200 gatitos. Calcúlese la descendencia de la progenitora.

Amigos y enemigos. pintores de los gatos.

Del lado de los amigos, *Mahoma* y su gata Muezza. Un día que hacía ronrón sobre su manga, Muezza se durmió. El profeta cortó la manga para no despertarla, dejando el sitio en que estaba meditando. *Richelieu* estaba constantemente rodeado de gatos pequeños. *Moncrif*, que fué académico y lector de la reina, se hizo el historiador de los gatos. *Montaigne, Fontenelle, Colbert, J. J. Rousseau*, y después de ellos *Chateaubriand*, quisieron al dulce felino. Más cerca de nosotros, *Baudelaire, Víctor Hugo, Mérimée, Th. Gautier, Sainte-Beuve* y el autor de «Los Gatos» *Champfleury*. Del lado de los enemigos, *Buffón* y el autor de la «Zoología pasional», *Toussenel*.

Los pintores de gatos.—*Godfried Mind*, que murió en Berna en 1815, ha dejado admirables estudios de gatos. Le habían apodado el «Rafael de los gatos». *Brueghel* ha pintado un «Concierto de gatos». *Delacroix, Grandville, Bourrière, Viollet-le-Duc* han expresado con el lápiz ó el pincel las alegrías y los sufrimientos de los gatos. En nuestros días son muy apreciados los gatos de *Steinlein*, de *Lambert* y de doña *Enriqueta Ronner*, que son unas preciosidades. Los japoneses han estudiado el gato con su maravillosa finura de observación; los gatos de *Hokusai* son célebres.

Los aficionados á gatos.—Los verdaderos aficionados á gatos son los ingleses. Organizan exposiciones en las cuales se admiran los más hermosos y más raros representantes de la especie felina. Un gato expuesto recientemente en el Crystal Palace pesaba *10kil.,500*. Un *gato blanco* tenía un ojo azul y otro de color avellana. (A este propósito, Darwin afirma que los gatos blancos de ojos azules son generalmente sordos.)

Esos «gatos de moda» de los concursos ingleses alcanzan precios fabulosos... para un gato. Una gatita persa anaranjada se vende en 75 francos á las dos ó tres semanas; un gatito vale 100 francos. Los gatos persas negros de reflejos azulados alcanzan idéntico precio. Un gatito de Siam, de pelo crema, ojos azules y boca chocolate, vale 150 francos. Los gatos malayos de pelo negro, pelo corto y lustroso, son también muy caros.

LOS BAILES DE FIGURAS

Rigodón americano.

El rigodón americano no tiene nada de tal, á no ser el nombre. Desde 1877 se baila en los salones de la buena sociedad.



FIG. 291.—PASEO Y MOLINETE.

OBSERVACIÓN.—Antes de comenzar á bailar el rigodón, las parejas deben tomar un número de orden; de tal modo, que la pareja 2 se encuentre á la izquierda de la pareja 1, la pareja 4 á la derecha y la pareja 3 frente á la pareja 1.

1.ª *Figura.*—**Paseo:** Las cuatro parejas, unas detrás de otras, se dirigen hacia la derecha y dan una vuelta completa de paseo. Las señoras ejecutan un molinete dándose la mano derecha, y dan la mano izquierda al caballero que está enfrente, que las hace girar sobre sí mismas.

Después vuelven á hacer otro molinete dándose *la mano derecha* por *segunda* vez y dando la izquierda al caballero con quien bailan, que les hace dar otra vuelta.

Esta figura se repite cuatro veces, y el paseo se hace alternativamente á izquierda y derecha.



FIG. 292.—CANASTILLO.

2.ª *Figura.*—**El Canastillo:** 1.º Los caballeros y las señoras se dan las manos y forman de este modo un corro. Dan dos pasos hacia *adelante y dos pasos hacia atrás*; las señoras en-



FIG. 293.—TIO VIVO.

tonces se colocan en medio, volviéndose la espalda y haciendo frente al caballero con quien bailan.

Los cuatro caballeros forman un corro y dan vueltas al rededor de sus parejas.

Al llegar de nuevo á su sitio, con el brazo derecho en la cintura de sus parejas, les hacen dar una vuelta completa sin moverse de él.

2.º Todos los que bailan, adelante y atrás, y los caballeros á su vez, se colocan en medio, de espaldas y mirando á las señoras. Estas *forman un corro y dan* vueltas al rededor de los caballeros. Estos entonces las cogen por *las cinturas y dan una vuelta* como anteriormente.

3.º Por tercera vez todos los bailarines forman el *corro:* van hacia adelante y hacia atrás, y entonces los cuatro caballeros se dan las manos; las señoras colocan las suyas debajo de las de los caballeros; todos ejecutan media vuelta hacia la izquierda y otra media hacia la derecha; los caballeros levantan los brazos, las señoras pasan al centro dándose la espalda; los caballeros, formando corro, dan una vuelta completa hacia la izquierda al *rededor de las señoras.*

Al volver á su sitio, cogen á su pareja y dan una vuelta.

4.º Por cuarta vez todos los que bailan lo hacen hacia adelante y hacia atrás. Las señoras las manos encima, los caballeros las manos debajo, ejecutan media vuelta á la izquierda y media á la derecha; las señoras levantan los brazos, los caballeros se colocan en el centro de espaldas y frente á su pareja. Las señoras dan una vuelta completa al rededor de los caballeros. Al volver á su sitio, los caballeros las hacen girar sobre sí mismas como anteriormente.

3.ª *Figura.*—**El Tio Vivo:** Cada caballero da la mano izquierda al caballero que le hace vis; con el brazo derecho enlazan el talle de su pareja y dan vueltas; á una señal convenida, las

A la mujer bailar y al asno rebuznar el diablo se lo debió de mostrar.

señoras dejan sus caballeros para unirse con el que viene inmediatamente detrás, y cambiar así sucesivamente hasta que se encuentren de nuevo con su pareja. Ejecutar un corro completo á la izquierda. Volver á empezar por segunda vez.

4.ª *Figura.*—**Pastorela ó seis de frente:** Para utilizar los 8 primeros compases de introducción de esta figura, los caballeros 2 y 4 van á acompañar á su señora hasta el caballero que se halla á la derecha. Los caballeros 1 y 3 tienen, por tanto, dos señoras, la suya y la del caballero colocado á su izquierda. Aguardan el final de esos 8 compases y hacen un *seis de frente*; los caballeros 2 y 4 solos ejecutan un *dos de frente*; *seis de frente* por segunda vez; hecha una señal, los caballeros solos cogen á las señoras de los caballeros de derecha é izquierda, y á su vez ejecutan un *seis de frente*; el *dos de frente* lo hacen los caba-



Fig. 294.—Seis de frente ó Pastorela.



Fig. 295.—Los Cajones.

lleros 1 y 3. *Seis de frente* y todo el mundo forma el corro.

De vuelta á su sitio, el caballero 1 pasa bajo un arco formado por la pareja 2, y arrastra consigo á su pareja y á todos los demás; cada uno vuelve á su sitio dando vueltas hacia la derecha.

Ejecutar cuatro veces esta figura, que se hace inversamente á cada vuelta, es decir, que los caballeros que han empezado el *seis de frente* hacen á su vez un *dos de frente*, y los caballeros solos son los que empiezan á su vez los *seis de frente*, y así sucesivamente para cada una de las cuatro vueltas.

5.ª *Figura.*—**La Panadera:** Todos los bailarines se dan la mano. Hacia adelante, hacia atrás: el caballero coge la señora de la izquierda, la hace girar y la deja á la derecha; coge la otra señora que se halla á su izquierda, y haciéndola girar, la deja también á la derecha, y continúa así sucesivamente hasta que se vuelva á encontrar con su pareja.

Los Lanceros.

Los Lanceros son de origen inglés. Cuando se bailaron por primera vez en 1868 tuvieron mucho éxito y gran aceptación.

1.ª *Figura.*—**Los Cajones:** El caballero núm. 1 y la señora que le hace vis núm. 2 hacia adelante, hacia atrás, hacia adelante por segunda vez y vuelta de mano con ambas manos para volver á su sitio. El caballero que hace el *dos de frente* pasa á la ida de lado con su señora. La pareja vis pasa por medio. A la vuelta, la pareja que ha pasado de lado pasa por medio, y el que pasó por medio de lado. Los caballeros se vuelven hacia la señora que se halla á su izquierda, la señora hacia el caballero de la derecha, se dan la mano derecha, dan una vuelta completa, saludo y reverencia. El caballero se vuelve luego hacia su pareja; vice-versa, saludo y reverencia. La misma figura se repite por las demás parejas, las unas después de las otras.

2.ª *Figura.*—**Las Lineas:** El caballero número 1 hace con su señora dos veces *dos de frente*, la coloca entre las parejas 2 y 4, va hacia atrás del lado opuesto, ejecuta después tres pasos hacia la izquierda, comenzando con el pie izquier-



Fig. 296.—Las Líneas.

do, y se halla colocado entre las parejas 2 y 3; y después se hacen un saludo y reverencia, van hacia adelante, dan una vuelta de manos y vuel-



Fig. 297.—Los Molinetes.

ven á sus sitios; las parejas de la contraparte se separan y van á formar dos líneas con las parejas que acaban de bailar. *Ocho de frente* hacia atrás; vuelta de manos con su señora. La misma figura por las demás parejas.

3.ª *Figura.* — **Los Molinetes:** El caballero núm. 1 con la señora de la pareja que le hace vis hacia adelante y hacia atrás, hacia adelante por segunda vez, saludo y reverencia muy prolongada. Las señoras se dan entonces la mano derecha para hacer un molinete idéntico al que se ejecuta en la primera figura del rigodón americano. Ejecutan media vuelta, colocando su mano izquierda en la mano izquierda de los caballeros, que las hacen girar; vuelven á hacer el molinete y vuelven á su sitio dando la mano izquierda á sus caballeros, que las hacen girar á su vez. La misma figura para cada una de las demás parejas.



Fig. 299.—Gran Cadena de los Lanceros.

4.ª *Figura.*—**Las Visitas:** Las parejas 1 y 2 hacen una visita á las parejas colocadas á su derecha, y después á su izquierda: *chassé croisé* (cruce) dos veces, volver á su sitio y concluir por una cadena de señoras para las señoras 1 y 2. Las parejas 3 y 4 hacen á su vez la misma figura. Las parejas 1 y 2 vuelven á empezar devolviendo la visita á las parejas de la izquierda y luego de la derecha, terminando con la cadena de señoras. Las parejas 3 y 4 ejecutan la misma figura.

5.ª *Figura.* — **Los Lanceros:** Gran cadena lisa: cada señora coloca su mano izquierda en la mano izquierda de su caballero. Ejecutan una cadena dando alternativamente la mano izquierda y la mano derecha á los caballeros y á las señoras que se presentan delante de ellos, hasta que se vuelva á hallar frente á su caballero. Se saludan recíprocamente, siguen haciendo la cadena y vuelven á su sitio. El caballero núm. 1 hace pasar su señora por delante de él y vuelve la espalda á la pareja de vis. La pareja 3 se coloca



Fig. 298.—Las Visitas.

detrás, el 4 detrás del 3 y el 2 detrás del 4. Todos los bailarines hacen un *traversé* (travesía) las señoras pasando delante. Segundo *traversé* para volver á su sitio; los caballeros se vuelven por la izquierda y las señoras por la derecha. Van hasta donde estaba colocada la pareja 2 y vuelven á su sitio, los caballeros hallándose siempre juntos y las señoras igualmente, los caballeros de un lado sobre una fila, las señoras del otro haciéndose vis, hacen un *ocho de frente*, luego hacia atrás, vuelta de manos con su caballero y su señora y en su sitio para volver á empezar. Igual para cada una de las parejas; es decir, en total, cuatro veces. Se termina con una polka. La segunda vez, antes del *traversé*, las parejas se colocan así: el 2 primero, después el 4, luego el 3 y por último el 1.

La tercera vez, la pareja 3 primero, después el 2, luego el 1 y el 4. La cuarta vez, las parejas se colocarán así: 4, 1, 2 y 3.

JOTA ARAGONESA

PRIMERA COPLA

Salida arco pasando y rueda dos veces; mano las dos veces; tiempo sostenido con rondesable.

Copla.

Asamble quebrado á los cuatro extremos, con resbalones de cara y espalda hasta llegar á su puesto, quedando cara al público; padeburet tres veces punta talón, y se repite con el otro, concluyendo con ester; por delante actitud rodilla y ella sentada sobre ella.

SEGUNDA COPLA

Punta talón los cuatro extremos, cada uno sostenido de mazurka; esto se hace dos veces; tiempo sostenido de ida.

Copla.

Padeburet envuelta con rondesable, en los cuatro extremos con chapí y ester; otras dos veces seguidas padeburet envuelta detrás y ángel al centro, de cara y espalda, con resbalones y cruzados frente chapí y cuatro ester; se hace cuatro veces cruzadillos saltados, que figura la estacada abierta.

E. Otero, fotógrafo, Madrid.



La Jota. — Primera copla.
Bailada por doña Valeriana Ayuso y don Alfredo Medina.

TERCERA COPLA

Balancé y ester con vuelta cuatro veces en los extremos; media cadena sostenida de cruz dos veces, cambiando finalmente de pareja y á su puesto tiempo sostenido.

Copla.

Rondesable envuelta; á la mitad se agarra á ella, y salto de cuarta cuatro veces; cadena corrida de rigodón, rodilla en tierra ella, y ellos rueda al rededor, á quedar de cara al público; chapí y tercerilla á un lado, y otro cuatro veces; figura ellos rodilla en tierra y ella ángel encima.

E. Otero, fotógrafo, Madrid.



La Jota.—Segunda copla.
Bailada por doña Valeriana Ayuso y don Alfredo Medina.

E. Otero, fotógrafo, Madrid.



La Jota.—Tercera copla.
Bailada por doña Valeriana Ayuso y don Alfredo Medina.

Nota. — Para lecciones, dirigirse al profesor de dicho baile, D. Alfredo Medina, calle de Carretas núm. 33, guitarrería, donde recibe los avisos, ó en su casa, Arco de Santa María, 8, principal, interior.

Figs. 500 á 502.

HIGIENE DE LOS RECIÉN NACIDOS

Primeros cuidados.—Limpio y examinado el recién nacido, se le cubre la cabeza con tres gorritos: el primero hecho de tela á medio usar, el segundo de franela ligera y sobre ellos un tercero con algún adorno. Seguidamente se aplica la camisilla, la chambra de cotonia ó bombasí, y si hace frío, puede ponerse entre estas dos piezas de vestir una tercera de franela, cuidando siempre de que las mangas de todas ellas sean anchas, para que la nodriza pueda buscar la mano con toda facilidad. De otro modo es muy posible que *con los esfuerzos indispensables para pasar el brazo* se fracture algún huesecillo, tan tierno en semejante edad. En fin, se concluye envolviendo la criatura en el pañal y una ó dos mantillas de lana, según la estación, y colocando la manteleta ó fisú sobre los hombros.

En cuanto sea posible, deben reemplazarse los alfileres con los cordones en el vestido de los recién nacidos, y procurar que los movimientos del pecho queden en libertad para que la respiración no se perjudique. El uso de envolturas apretadas con sujeción del brazo, tan general en otras épocas, debe ser relegado al olvido. Los miembros tiernos y delicados necesitan en esa época soltura y movimiento para su desarrollo; prietos y comprimidos quedan sin fuerzas, y están expuestos á adquirir una conformación viciosa. La opresión ejercida sobre la pobre criatura, la inquieta y desespera; la encierra en una masa de aire insano, en los excrementos y la orina; molesta su respiración y digestiones, y excitándola á gritar sin interrupción se producen las hernias, los infartos del bajo vientre y hasta las más graves convulsiones.

La madre debe dar de mamar al hijo á las dos ó tres horas después del nacimiento, despreciando esa preocupación que prohibe hacerlo, bajo la idea de que no sube la leche hasta el tercer día. Las mamas segregan desde luego un líquido lechoso-seroso, llamado *calostros*, que tiene propiedades laxantes y contribuye maravillosamente á la expulsión del meconio. Dilatando la lactancia, los pechos se ingurgitan, el pezón se esconde y dificulta la succión, *exponiéndose la mujer á infartos*, inflamaciones y abscesos mamarios.

Por las razones expuestas aconsejamos que, cuando la madre no haya de criar, se reserve el entregar el recién nacido á la nodriza hasta pasadas doce ó más horas del nacimiento, suministrándole en este intervalo varias cucharadas del agua de miel con jarabe de achicorias compuesto, ó maná, para limpiar convenientemente el tubo intestinal.

La cama del niño.—Es una costumbre perjudicial la de acostar al hijo con la madre ó la nodriza, pues así se le obliga á respirar un aire impuro y á ceder parte de su energía vital á la persona con quien duerme. Debe adoptarse, siempre que sea posible, el uso de la cuna con bordes elevados para evitar una caída; colocándola, por la razón antedicha, donde tenga el aire libre acceso. Se cuidará también que ocupe un sitio frente á la luz de la habitación, pues situando á las criaturas de costado á la ventana ó otro punto por donde entre aquélla es muy fácil que insensiblemente contraiga el estrabismo.

La lana y la pluma deben desecharse para los colchones y almohada de la cama. El helecho (cogido verde y después secado), la zostera y cascarilla de avena son las materias preferibles para rellenar los primeros, y la segunda puede hacerse de crín con preferencia á las demás sustancias. No debe ponerse más que una almohada y dos colchones, de los cuales el superior se dividirá en tres cojines, para remudar con facilidad el tercero, que es el que más se ensucia. La piel de cordero, que muchas madres colocan sobre los colchones, es una pieza inadmisible.

Se tendrá la precaución de echar al niño del costado derecho, á fin de que las mucosidades de la boca y nariz *se deslicen con facilidad*, y para que el peso del hígado no perturbe la digestión. Después de cubrirlo con una colchita ú otro abrigo, según las circunstancias, se coloca sobre la cuna una gasa, cañamazo ó cualquiera tela clara, con el objeto de facilitar el paso del aire é impedir el acceso de los insectos.

Para evitar los efectos de una transición de temperatura en el rigor del invierno, es conducente calentar la camita, y aun añadir, si se quiere, el uso de botellas con agua caliente á cierta distancia de los pies.

Llamaremos, finalmente, la atención de las madres sobre ese hábito, bastante común, de dormir los hijos en las rodillas antes de colocarlos en la cama. Semejante costumbre hace perder á ambos un tiempo precioso, porque la criatura se despierta al acostarla y se hace preciso renovar la operación. Por lo tanto, hay que habituarla desde su nacimiento á que se duerma en la cuna después de mamar, procurando no transigir con ella en este particular, pues, pasados tres ó cuatro días, concluye, como todos, por someterse á la voluntad del que tiene á cargo su educación.

Obligación para las madres de amamantar á sus hijos.—No mediando poderosas causas físicas y morales, como, por ejemplo, la existencia de enfermedades transmisibles y su propio interés, el amor de la prole, la razón, el deber y el honor imponen á la madre la obligación de amamantar á sus hijos. Los griegos, los romanos y germanos tenían por oprobio el confiarlos á nodrizas extrañas, y lo mismo sucede en China y otros pueblos que llamamos poco civilizados, pero que conocen mejor que nosotros los medios de procurar á la especie humana una constitución saludable y vigorosa. ¿Por qué, pues, no debía mirarse del mismo modo en nuestros países á la mujer que esquiva desempeñar una de las más augustas y más indispensables funciones de la economía?

Hay mujeres que rehusan este deber *temerosas* de comprometer su hermosura; ¡temor quimérico! pues muchas de las que así proceden pierden su frescura y belleza antes que otras que han satisfecho el voto de la naturaleza. Las georgianas y las circasianas son, sin contradicción, las más hermosas del mundo, y conservan largo tiempo su lozanía, á pesar de que acostumbran á dar el pecho á sus hijos. La lactancia materna está en el interés del hijo y de la madre, y para aquellas que se abstienen de ejecutarla, la misma leche se convierte en causa de terribles accidentes.

Si no existe, pues, en la familia de la madre ni en ella misma ninguna enfermedad herpética, escrofulosa ni disposición á la tisis; si el temperamento no es visiblemente linfático y faltan indicios de enfermedades crónicas; si la robustez y nutrición de la mujer son regulares, su apetit...

Comida, cama y capote, que sustente y abrigue al niño y no le sobre.

bueno y las digestiones completas, y, por último, si las fuerzas se reparan con el alimento y el sueño, y la leche es bien acondicionada y abundante, entonces, no sólo deberá permitirse el amamantamiento maternal, sino tambien aconsejarlo y estimularlo, con la seguridad de que en este caso no hay nodriza capaz de reemplazar á la misma madre. Inútil es, ó poco menos, añadir que deben renunciar á la lactancia las mujeres entregadas al baile, á los espectáculos y á las *soirées*; las que carecen de valor, en una palabra, para sacrificar los ilusorios goces de una vida mundana á los dulces placeres de la maternidad.

Inconvenientes de una nodriza.—Los inconvenientes de una nodriza son incalculables: despego, desidia, malos tratamientos, aire insano, opresión de las envolturas, desaseo, leche espesa é impropia para el recién nacido; cuneo que aturde al niño, congestiona su cerebro, turba la digestión y predispone á las convulsiones; exposición á adquirir enfermedades, y hasta el carácter é instintos groseros ó perversos; he aquí una parte, y nada más, de los peligros que corre una pobre criatura privada de la lactancia materna.

Además de esto, si la nodriza tiene algún hijo pequeño, lo amamanta á la vez que aquel que se le confía, á pesar de su compromiso, y no pudiendo suministrar la leche necesaria para los dos, los atraca de papilla, con perjuicio de la salud y del medro de las criaturas. Cierto es que, haciendo entrar á la que cría en nuestro hogar doméstico, pueden evitarse muchas de estas desventajas, pero aun así es muy difícil prevenir los vicios y las astucias de estas mujeres mercenarias.

Elección de una nodriza. — Cuando se trate de la elección de nodriza, la familia y el médico tienen el derecho y el deber de desplegar distinta severidad que cuando se trata de la madre, sujetando á aquélla á un examen escrupuloso y siempre en guardia para evitar un torpe y lamentable engaño. Las mamas deben ser medianamente abultadas, semiesféricas ó cónicas. Estas últimas, que por su forma se asemejan á las tetas de las cabras, son, en sentir general, las que dan más leche; pero sobre no ser esto constante, es mejor indicio de un buen pecho el que esté surcado de venas azuladas, cualquiera que sea por otra parte su volumen y su figura. Los pezones deben ser bien formados, es decir, ni demasiado pequeños ni excesivamente gruesos.

La simple inspección es de poco valor para determinar las cualidades de la leche. Muchos médicos se limitan á recoger en una cuchara cierta cantidad, gustarla y observar la señal que deja en ella cuando se la vierte. El lactóscopo, el lactómetro, el microscopio y el análisis químico son los medios más seguros de averiguar sus condiciones, y, sin embargo, ninguno de ellos puede indicarnos el grado de vitalidad de la leche, ni si será conducente al niño á quien se destina. En medio de todo, siempre es bueno que sea blanca, abundante y de una mediana consistencia.

El medio mejor de averiguar la cantidad que pueden suministrar los pechos de la nodriza es observarla cuando lacta, no una, sino muchas veces. Si el niño chupa hasta satisfacerse y el seno no se vacía sino incompletamente, se puede estar seguro de la abundancia de la leche, y, por el contrario, debe presumirse su insuficiencia cuando la criatura llora y se impacienta, tomando y dejando el pecho sin poderse dormir.

Para la elección de nodriza hay que atenerse especialmente al éxito obtenido en la lactancia de sus propios hijos ó de otros que hubiese amamantado; de modo que, tanto por esto cuanto por la experiencia que ya tiene para manejar los niños de tierna edad, será siempre preferible el decidirse *por una nodriza acreditada*.

La leche no debe tener nunca menos de seis semanas ni más de seis ú ocho meses. La naturaleza introduce en este producto modificaciones apropiadas á la fuerza y á la necesidad que experimenta la criatura de repararse. Una leche de un año es alimento demasiado sustancioso para un recién nacido, y es una necedad el creer que se renueva mamando, ó que basta para conseguirlo administrar un purgante á la nodriza.

Cuando el niño haya de criarse fuera de la casa será preferible entregarlo á una mujer casada que viva en paz con su marido, honrada, hacendosa, limpia, de buen carácter, jovial y no muy impresionable. Su habitación debe ser sana, el trabajo moderado, edad de veinte á treinta y cinco años, temperamento análogo al de la madre, salud bien probada, hermosa dentadura é inodoro el aliento.

La lactancia.—Toda mujer que lacta, sea madre ó nodriza, conservará su régimen ordinario, pues no hay alimentos con virtudes particulares, como se supone, para dar creces á la secreción de la leche. La mejor alimentación y la que *proporciona más abundancia* es aquella que se adapta á las costumbres y la constitución de la mujer que cría. Así es que cuando se suministran á una nodriza, habituada al régimen sencillo y frugal de las campiñas, alimentos fuertes y animales, se corre el riesgo de verla enfermar, de alterar las *buenas cualidades de su leche ó producirle* una grosura excesiva sin beneficio alguno. Sucede, en efecto, al fin de algunas semanas que la mujer engorda extraordinariamente con este nutrimiento inservible para la reparación de sus fuerzas, y la leche permanece la misma en cantidad y calidad.

Las mujeres que se dedican á la lactancia deben evitar cuidadosamente las emociones fuertes, porque pueden alterar de una manera profunda las cualidades de la leche y convertirla en el más sutil de los venenos. Entre muchos ejemplos, fáciles de citar en comprobación de esta verdad, nos limitaremos al siguiente: Un carpintero se defendía de un soldado que le acometió colérico con sable en mano. Temblorosa y aterrada su esposa, lanzóse intrépidamente entre los combatientes, arrancó el arma de las manos del agresor, la hizo pedazos y la arrojó lejos de ellos con todo el ímpetu de una mujer furiosa. No repuesta aún de tan vivas y terribles emociones, dió de mamar á su hijo, que jugueteaba en la cuna perfectamente sano, y quedó muerto, como herido de un rayo, en los brazos de la pobre mujer.

Siempre que sufra la mujer alguna de estas *conmociones tomará una infusión de tila ú hojas* de naranjo, y se hará descargar los pechos por una persona mayor ó la mamadera cuando la calma se restituya. A estos consejos añadiremos que la nodriza debe respirar un aire puro y seco, hacer diariamente un poco de ejercicio y preservar sus pechos de la *impresión* del frío.

En las primeras semanas es preciso dar al niño de mamar cuantas veces lo desee; se intercalan naturalmente en los intervalos del sueño varias refacciones, cuyo número puede variar según la necesidad, y alternando con los paseos al aire libre ó cualquiera otra distracción. Más adelante convendrá ordenar y regularizar en cierto modo

la amamantación por el interés del niño y la conveniencia de la nodriza, pues el método, siempre necesario á la salud, es doblemente indispensable en esta edad para asegurar la digestión y para que atienda á su propio reposo la encargada de la lactancia.

Aunque es difícil marcar con precisión el número de tetas más adecuado á la salud de los niños, porque hasta hay algunos á quienes perjudica una severidad metódica, en general puede sentarse que durante el día deben mamar cada tres horas, y dos ó tres veces, á lo más, en el discurso de la noche, cuidando siempre de quitarles el pecho tan luego como dejen de chupar con avidez. A medida que se desarrollan, ellos mismo se hacen menos molestos, mamando cada vez más y con menos frecuencia, hasta que se habitúan á tres ó cuatro tetas en el día y á una ó dos en toda la noche. Cuando la criatura marcha en un buen régimen se conoce en su bienestar, en su vivacidad y alegría y en la tranquilidad de sus sueños. Si otra cosa sucede, es preciso inquirir la causa para introducir en aquél las modificaciones convenientes.

Mientras la leche, por su cantidad y cualidad, sea suficiente á satisfacer las necesidades, es lo mejor no dar otro alimento durante el primer año. La leche, en efecto, es el nutrimiento asignado á la infancia por la naturaleza; intermediario entre el vegetal y animal, es el más conveniente á semejante edad y el que contiene todos los elementos de reparación necesarios para el crecimiento de la criatura. Su fácil digestión está en relación con las débiles fuerzas del estómago del niño, y por esta preciosa propiedad es muy difícil reemplazarlo con ninguna otra sustancia. Sin embargo, se hace preciso, por lo común, dar de comer hacia el quinto ó sexto mes, y aun al tercero, si es insuficiente la leche de la nodriza, variando la cualidad de las comidas y aumentándolas progresivamente hasta llegar al destete.

De los alimentos que convienen á los niños.—El mejor alimento para los niños son las sopas de pan, porque la fermentación hace á éste más ligero y más fácil de digerir. Las sémolas y las féculas, como la tapioca, el salep, el arow-root y aun la de patata, las harinas de cebada, avena y arroz, todas estas sustancias, preparadas con agua ó leche, y no muy calientes, son sumamente apropiadas. El uso de la carne no puede permitirse razonablemente hasta que haya concluído la dentición; sin embargo, llegan casos en que debe anticiparse por vía de medicación, que sólo al médico toca prescribir.

Por regla general hay más inconvenientes en adelantar el destete que en retardarlo. A menos de una necesidad, el niño no debe ser privado del pecho hasta que haya echado los colmillos, teniendo presente lo penoso de la dentición y de los accidentes que suelen acompañarla. Además de esto, las criaturas se cansan fácilmente de cualquier sustento que se les suministre antes de esta época, porque su aparato gástrico carece de la fuerza necesaria para la digestión de alimentos sólidos.

El destete.—La lactancia prolongada es el mejor medio de fortificar un niño débil, siendo infinito el número de los que siguen enfermos por habérseles privado antes de tiempo de este beneficio. Por lo común, se desteta muy pronto entre nosotros; los antiguos lo retardaban más, y esta circunstancia era la causa principal de su excelente salud y envidiable robustez.

Lo que principalmente importa es hacer gradualmente la transición y observar sus efectos. Desde luego se suspende el pecho por la noche, y después se disminuyen las tetas durante el día, sustituyendo la leche maternal con las sustancias ya indicadas y acostumbrando al niño insensiblemente á un alimento sólido. Una vez destetada la criatura, se combinan el régimen animal y vegetal en proporciones razonables, para que la alimentación no sea demasiado estimulante.

La cantidad de la leche disminuye diariamente, á medida que el pecho se cercena; mas si la secreción de este líquido continuase en abundancia, se hará tomar á la que cría alguna cucharada del elixir americano en una taza de infusión de tilo, y una ó dos botellas de agua de Sedlitz ó limonada de citrato de magnesia.

Algunos niños se resisten á dejar el pecho, y se hace preciso aplicar sobre el pezón sustancias desagradables, como la tintura de ajenjos, de genciana ó el áloes sucotrino.

El amamantamiento artificial.—Cuando no es posible la lactancia natural, bien por falta de nodriza, bien porque la madre se encuentre imposibilitada para desempeñarla, puede recurrirse al amamantamiento artificial ó al de los animales.

Consiste el primero en hacer beber al niño, por medio de un biberón, la leche de burra, de vaca ó cabra, debilitada, según las circunstancias, con el cocimiento de cebada ó avena, el agua de arroz ó la panada. La mejor de todas es la primera, pero siendo difícil procurársela, se usa comúnmente la de vacas. Cualquiera que se adopte, es conveniente que la hembra de que procede se encuentre recién parida, porque así se acomoda mejor á las fuerzas digestivas de la criatura. También debe cuidarse de no variar de animal y de conservar la leche en sitio fresco sin hervirla, calentándola solamente, é incorporándole los cocimientos á medida del consumo. Por último, siempre es mejor darle calor con el baño-maría que exponiéndola directamente al fuego.

Para suministrarla se empleará el biberón, y mejor aún un frasco en forma de pistero, que es indudablemente el mejor medio, por la facilidad de improvisarle en cualquier tiempo y lugar. A su extremidad se adapta un pedacito de esponja fina cubierta de gasa, la cual debe tenerse constantemente en agua fría renovada con frecuencia y reemplazarse cuando se endurezca ó despida olor acedo.

La incorporación de cocimientos ó aguas feculentas puede suprimirse hacia el segundo ó tercer mes, siguiendo en la bebida y alimentación los preceptos que dejamos consignados al hablar de la lactancia natural.

El amamantamiento artificial es un recurso extremo, á que no debe apelarse sino en los casos de absoluta necesidad. Jamás se lactará por este método á un niño de pobre constitución, y es una lástima seguramente el ver á tantos padres recurrir á él con demasiada ligereza.

Extractado de *La Salud de los Casados*, por el doctor Luis **Seraine**. Obra aprobada por la autoridad eclesiástica. Un tomo en 12.º Precios: en rústica, 3 pesetas; en pasta, 4. Del mismo autor: *Higiene Física y Moral de los Niños*. Un tomito en 12.º Precios: en rústica, 1 peseta; en pasta, 2.

Para provincias añadir 25 céntimos por gastos de certificado.

El hijo de la cabra, de una hora á otra bala.

LAS MODAS FEMENINAS DEL SIGLO

El carácter de este siglo es que se ha vivido más de prisa que en ninguna otra época. En cien años hemos ensayado mayor número de formas de gobierno, de maneras de vivir, de modas; efectuado mayor número de viajes, escrito y leído mayor número de libros, pintado y visto mayor número de cuadros, experimentado mayor número de emociones, emprendido mayor número de negocios, aplicado mayor número de inventos que nuestros abuelos á su vez lo habrán hecho en el transcurso de cuatro ó cinco siglos.

Hay quien prefiere la marcha lenta de antaño á la precipitación de hogaño, pero no se puede discutir siquiera por un momento la diferencia.

Tratando sólo de modas — asunto menos particular que lo que se pueda creer á primera vista, pues las mujeres han tratado siempre de realizar el ideal expresado por las obras de arte y la literatura de sus contemporáneos, — jamás se había visto, en período tan corto, tantas y tan radicales transformaciones.

Las figuras 1 y 2 de la página adjunta, copiadas de una caricatura del siglo pasado, presentan la Revolución en el traje que acompañó al gran trastorno del fin del siglo pasado: «¡Ah! ¡qué locura la novedad!» exclama la gran dama en traje de Corte ante la túnica griega y los cabellos á la Tito de su vecina. «¡Ah! ¡qué antigüedad!» replica ésta al considerar la falda con guardainfantes, los falbalás, el cuerpo de ballenas, las mangas y los polvos de la dama del antiguo régimen. El cambio era tal y tan repentino, que desde entonces estábamos preparados para las más bruscas transiciones.

Se conservaron hasta en los primeros años del reinado de Carlos X los trajes de talle corto, los tocados poco voluminosos, dejando á descubierto la nuca; pero el carácter de la moda cambió varias veces durante ese período. Jamás los vestidos fueron más ligeros, física y moralmente, que durante el Directorio: la historia de la hermosa señora de Hamelin paseándose solamente cubierta de gasa por los Campos Elíseos es legendaria. Era un pasatiempo en *soirée* el poner sobre el platillo de una balanza todo cuanto constituía el traje de cada una de las damas presentes y comparar sus pesos respectivos; la palma de la elegancia era adjudicada al traje menos pesado.

Las telas se usaron menos transparentes durante el Consulado; se hicieron desde entonces las faldas algo menos largas.

Cuando Napoleón, emperador, quiso tener una Corte tan brillante como la de la antigua monarquía, las telas se usaron cada vez más suntuosas y se cubrieron de bordados de oro y plata.

Los trajes de ceremonia y de Corte constaban de una de esas blusas de falda redonda y talle corto que se completaba con un manto de Corte magníficamente bordado.

Poco á poco, á partir de 1815, las faldas se acortan, el talle se alarga; las mangas de farol, cuyo uso durara hasta el final del reinado de Luis Felipe, aparecen en 1824.

En 1830, las mujeres están encantadoras con sus zapatos bajos, las medias bordadas, la falda corta, el talle fino que adelgaza el largo cuerpo que termina en punta, y la línea graciosamente caída de los hombros ensanchados por mangas abullonadas. El peinado de aquella época, con los cabellos rizados sobre las sienes y el moño muy alto, les da una expresión altiva que las hace seductoras. Un poco más tarde se convirtieron en lánguidas y románticas, adoptando tocados de la Edad Media con ferroñés, y después el moño bajo con lazos, terminados en largos bucles caídos.

La sencillez de las modas Luís Felipe será siempre legendaria; el ejemplo venía de la Corte: iban las señoras á la Comedia Francesa con bata de seda y gorro con cintas. Los trajes de baile eran de lanilla de color claro, rosa ó azul celeste; los trajes de verano eran de percal, de indiana, de chaconada estampada; sin embargo, los cuerpos, las faldas, los abrigos, los sombreros que vemos en los grabados de moda de aquel tiempo, tienen una silueta agradable, original, y que no carece de cierta gracia que sienta bien; pero desde el matrimonio de Napoleón III hasta 1889, la moda atraviesa la época más desgraciada de su historia.

Hacia fines del reinado de Luís Felipe, la amplitud de las faldas había empezado á aumentar poco á poco; en 1855 las señoras elegantes habían llegado hasta llevar diez enaguas almidonadas, una sobre otra; esto quiere decir que la emperatriz Eugenia no es completamente responsable de la aparición de la crinolina. La mayor parte de aquellos que han podido admirarla en todo el esplendor de su encantadora belleza dicen que esa máquina horrible le prestaba, así como á la princesa de Metternich, cierta majestad excepcional.

Tal vez la crinolina pudo ser tolerada cuando se llevaba de ese modo; pero fué decididamente grotesca cuando la cubría una falda corta y cuando imaginaron el colocar sobre el inmenso embudo vuelto, que parecía una falda de entonces — un embudo que á veces tenía 9 metros de circunferencia, — un sin fin de pliegues, de lazos, de recogidos, de pasamanerías, de charreteras, de apaños tan incoherentes como complicados. Y juntamente con eso, cuerpos estrechos, ajustados, de mangas apretadas, de moños enormes en forma de bolas encerradas en redecillas, ó también andamios de cabellos postizos, bucles, cocas, crepés, sosteniendo sombreros minúsculos posados sobre la cabeza, muy adelante ó muy hacia atrás.

La reacción no fué mucho más feliz: las faldas de 1876, tan estrechas que las mujeres así ataviadas sólo podían caminar dando pasitos menudos y sentarse de lado, estaban tan sobrecargadas de adornos poco graciosos como anteriormente las faldas de crinolina. Poco á poco se simplificaron, aun cuando se siguieron apañando y se ensancharon ligeramente hacia 1881. Pero esas mejoras quedaron estropeadas cuando se presentó el polisón, cuyo volumen fué exagerándose cada vez más: felizmente al comenzar el año 1889 renunciaron á él, de tal suerte que ese ridículo apéndice no comprometió, ante los extranjeros que vinieron á visitar la Exposición, la fama de buen gusto conquistada por las parisienses. Al mismo tiempo se empezaba á apreciar la gracia de las faldas rectas, de los tocados sencillos; cada estación ha marcado un progreso desde entonces, y ahora se visten bien las señoras porque estiman más la gracia de las líneas y la armonía de los colores que la originalidad y la novedad de apariencia.



LUIS XVI

VESTIDO con guardainfantes, guarnecido de falbalás y de ruches; guirnaldas de flores y de frutas; recogidas con lazos sobre la falda; mangas de guirindolas de encaje.



REVOLUCIÓN

VESTIDO de linón blanco; rebocillo de linón rosa pálido, bordado; coturnos; cabellos en sierpecillas; toca de niño de terciopelo negro.



[illegible]

VESTIDO de muselina de la India; turbante oval con penacho; chal rebocillo bordado.



[illegible]

VESTIDO de tul laminado de oro, turbante adornado con dos sprits.



183[illegible]

LEVITA de gros de Varsovia, delantal chalí; mitones de muselina bordada.



18[illegible]0

MANTA de gros de Nápoles guarnecida de armiño; gorra de terciopelo.



18[illegible]

VESTIDO de pequín bordado; capota de encaje.



VESTIDO de percal estampado; manteleta rebocillo; sombrero de tafetán ribeteado



1848

TRAJE de baile de tafetán negro; turbante de plumas blancas.



18[illegible]4

VESTIDO de tafetán verde agua, guarnecido de lazos adecuados y de pasamanerías rosas.



1858

VESTIDO de falla azul oscuro; chal cachemira.



1868

VESTIDO de seda blanca, guarnecido de seda y de lazos verdes.



1873

TRAJE de paño de seda marrón, volantes de cachemira gris claro por delante, pouff guarnecido de encaje y de lazos.



1878

VESTIDO de lanilla gris clara con dibujos, guarnecido de lanilla gris oscuro, lazo de tafetán gris oscuro



1883

VESTIDO de pongé crudo, guarnecido de verde musgo.



1889

VESTIDO forma sastre de lana ligera gris azul.

Figs. 303 á 318.

LA MODA FEMENINA EN 1897

El año que acaba de expirar ha ofrecido escasas novedades en el traje femenino. Puede asegurarse que la moda ha sido esencialmente ecléctica, es decir, que todas las formas se han llevado, con leves modificaciones en los adornos. El impulso dado el año precedente á la transformación de las faldas y de las mangas no ha hecho sino continuar. Estas últimas han sido completamente transformadas, si bien conservan algunas como adorno, en la parte superior, el clásico globo en proporciones muy reducidas. La manga ajustada, cortada al sesgo, alterna con la manga *gigot* y la manga bullonada ó ajustada de arriba á abajo; pero no puede decirse otro tanto de las faldas. Durante todo el invierno se han hecho todavía con *godets*, menos numerosos que antes, siendo la falda más estrecha y con tendencia á ceñir las caderas, algunas veces por medio de pinzas. Los adornos, raros ó ninguno. A la entrada de la primavera solamente hemos visto los adornos hace tanto tiempo anunciados, los volantes, entredoses, etc., pero con suma discreción. Está visto que la moda marcha á paso de tortuga. En fin, con el verano ha salido á luz el *plissé* sol, que está haciendo furor y que no es otra cosa que el antiguo «indesplegable».

Las blusas y el bolero.—¿Quién había dicho que la blusa, sobre todo la blusa como prenda separada, estaba próxima á desaparecer? Jamás se ha llevado tanto como este año. Lo que prueba que, cuando una prenda es cómoda y linda, está de moda largo tiempo. Sus adornos son de una variedad infinita. Además de la blusa propiamente dicha se han llevado también los cuerpos *blusados*, ó sea formando blusa por delante sobre el cinturón. La boga de estas blusas y cuerpos-blusas puede sólo compararse con la chaquetilla llamada *bolero*, cuya variedad es indescriptible. Durante todo el año transcurrido, en invierno como en verano, esta graciosa prenda no ha cesado de llevarse, estando cada día más de moda. Unas veces figurada por los adornos, otras de la misma tela que el vestido, otras de tela diferente, lisa ó bordada de mil maneras; ya en forma de babero, generalmente plegado, que cubre el pecho hasta el cinturón — moda que ha durado toda la primavera y parte del verano,—ó bien recortado en redondo como la antigua chaquetilla Fígaro. Todas muy adornadas de bordados, galones, etc.

Abrigos y confecciones.—Durante el invierno de 1896 á 1897, los abrigos que han dominado han sido, con corta diferencia, los mismos que el invierno anterior. Entre los largos figura en primer lugar la pelliza, la rotonda y la levita, y entre los semilargos el paletó ruso con pliegue Watteau y el *collet*, el indispensable *collet*, sin olvidar la chaqueta. Una observación: los cuellos de todos estos abrigos han sido todavía más altos que los del año precedente, llegando hasta más arriba de las orejas.

La transformación de las mangas parecía anunciar la decadencia del *collet*. Todo lo contrario; su boga ha durado todo el invierno, en que los *collets* de paño, de terciopelo, ribeteados de pieles ó enteramente de pieles, han hecho furor. Naturalmente, á la entrada del verano se ha dado la preferencia al *collet* corto, tan cómodo, tan gracioso y tan fácil de llevar. Como prenda de vestir ha dominado el *collet-bolero*, formado de un cuerpo de chaquetilla, generalmente de raso, y unas mangas de muselina de seda, tul bordado, encaje, etc., que figura una especie de esclavina. Puede decirse que éste ha sido el uniforme del verano en París. La chaqueta ha quedado casi exclusivamente para el traje, como más adelante veremos.

Trajes de baile y soirée.—Por más esfuerzos que se hagan para variar el género y el aspecto de estos trajes, existe siempre una nota que domina, principalmente en las telas. Este año los bordados de lentejuelas han estado particularmente de moda. La mayor parte de ellos iban entremezclados de pedrería y diamantes imitados, que acrecentaban su brillo. Las telas más en uso han sido los brocados y brochados (estilo Luis XV), los tafetanes de flores estampados, cuyos colores armonizan con el fondo, el crespón y la muselina de seda. Para *soirées* y convite se adoptó por un momento el vestido escotado, con mangas largas; pero este modelo no ha tenido hasta ahora muchas partidarias.

El traje sastre.—Excusado es decir que el traje sastre ha seguido reinando como irreemplazable, sobre todo en las estaciones intermedias y para viajes, excursiones, etc. Sus modificaciones han sido escasas desde el año anterior. La falda continúa siendo más bien corta que larga, sólo que se la adorna con trencillas, galones y hasta bordados, así como la chaqueta que la acompaña. Esta va abierta sobre un camisolín ó una blusa de muselina de seda, con adornos de encaje.

Las pieles.—La visita del czar á París ha aumentado, si cabe, la boga de las pieles. La más de moda ha sido la piel de chinchilla, empleada en *collets*, blusas, solapas, corbatas, y hasta sombreros de esta misma piel. Como si este lujo no fuera suficiente, algunas elegantes duplicaban el valor de sus *collets* adornándolos con encajes antiguos.

Adornos.—Esta moda de los encajes y guipures, muchos de ellos bordados de pedrerías, ha llegado, por decirlo así, á su apogeo. Es imposible llevar más allá el lujo de la ornamentación. Es verdad que las imitaciones no escasean. Los bordados y los galones y trenzas de lana ó seda han constituído los adornos más modestos.

Las noticias que anteceden, así como los preciosos modelos que publicamos á continuación, los hemos tomado de *La Moda Elegante*, periódico indispensable en toda casa de familia á causa de sus selectos y abundantes grabados, que reproducen las últimas creaciones de la moda, y de las explicaciones extensas y detalladas, y patrones trazados de tamaño natural, que permiten ejecutar por sí misma los modelos de vestidos, abrigos, etc.

Numerosos y artísticos figurines iluminados acompañan al texto, el cual va amenizado con novelas, revistas de París, crónicas de teatros y salones, poesías escogidas, piezas de música, etcétera.

En la Administración de *La Moda Elegante*, Arenal, 18, Madrid, así como en las principales librerías de España, se proporcionan números de muestra gratis á todas las personas que deseen conocer esta importante revista.

La mujer que poco hila, siempre trae mala camisa.

LA MODA FEMENINA EN 1897

SOMBRERO de verano, de ala ancha, ligeramente levantada en el lad izquierdo. Es de paja de arroz, negra. Sus adornos consisten en plumas negras, volante doble de tafetán plegado color de rosa y cintas de terciopelo negro.



SOMBRERO de primavera: birrete de paja negra adornado en el lado izquierdo, hacia atrás, con un lazo de muselina de seda color de rosa de dos matices, y una aigrette de hojas y rosas de su color y una rosa un poco mas oscura.





COLLET bolero.—El cuerpo de esta confección es de muselina plegada en forma de bolero y va remetido en un cinturón plegado de raso negro. Las mangas son de encaje y forman el collet.

COLLET Cleopatra.—Esta confección es de raso negro y moaré negro. Las mangas son de tul bordado de lunares.





TRAJE de primavera.— Es de tafetán glaseado azul y gris plata. Cuerpo drapeado con solapas de terciopelo negro y corbata de encaje. Mangas ajustadas enteramente bullonadas. Falda cubierta de barege gris plata sobre fondo azul.

TRAJE estilo de sarga, de paño encarnado de dos matices. Chaqueta abierta con cuello Médicis y solapas dobles. Falda con quillas de paño encarnado claro. La chaqueta y la falda van adornadas con un cordoncillo negro. Chaleco de batista, con volante doble plegado en el hombro y corbata de raso.

TRAJE de invierno.—Vestido de paño verde musgo. El cuerpo va formado de tres chaquetas guarnecidas de galones, abiertas sobre un chaleco coraza compuesto de entredoses de guipur y galones alternados. La falda va adornada con tres pliegues gruesos, formando delantal. Los galones que adornan el cuerpo se repiten en el borde de la falda. Toque marquesa de raso antiguo.







TRAJE de primavera.—Vestido de poplín de lana marrón. Cuerpo cruzado con solapas ribeteadas de cordón de oro y bordadas de trencilla. Un galón de tafetán beige rodea las solapas y desciende á lo largo del cuerpo y de la falda.

Figs. 319 á 326.

LA MODA MASCULINA EN 1897

Trajes de sport.

Desde hace algunos años las modas masculinas varían poco. Apenas si el largo de las chaquetas ha cambiado algunos centímetros, si una americana se abrocha más arriba ó más abajo. Únicamente los trajes especiales exigidos por el desarrollo de los sports dan lugar á algunas creaciones. He aquí las principales:

Caza.—Los verdaderos cazadores se visten con sencillez. Una americana de una sola hilera de botones, parecida á la de la figura VII, es el traje más á propósito. Algunos adoptan la blusa sencilla (figura IX). El calzón corto está fruncido en la rodilla sobre una liga recta de paño ó jersey, abotonada sobre el costado. Calzón y americana ó blusa se hacen de cheviot, de burel, de vicuña, de terciopelo rayado para el invierno, á veces en tela blanca para las primeras semanas después de la apertura. Los colores castaño ó cachunde son los que más se estilan. Medias de lana, de color parecido al traje, adamascadas ó de cuadritos escoceses, con gruesas botas ó brodequines de cuero negro, son el calzado para cazar á pie; también se pueden usar botas cauchutadas ó polainas de cuero amarillo.

Una camisa de tela gruesa con corbata-peto del mismo tejido (fig. IX) ó de Oxford flexible completan el traje. La franela se usa hoy solamente en los trajes de sport; se reemplaza frecuentemente por una tela gruesa flexible de hilo fuerte. Gorra de la misma tela que el traje o sombrero de fieltro flexible, ó si se quiere sombrero ancho andaluz.

Para la lluvia gran pelerina de tejido impermeable, atada con tirantes (fig. IX) ó con una especie de chaleco abotonado delante, que concluye en esclavina por detrás.

Caza mayor á caballo.—Cuando no forma uno parte de una partida, se pone uno una chaqueta de paño encarnado ó negro (fig. XVI), un chaleco blanco ó azul, una camisa de cuello alto, corbata-peto de Oxford ó de piqué blanco, ó una corbata-peto de dos vueltas de Oxford flexible ó de piqué blanco que sustituye al cuello. Calzón de terciopelo rayado blanco ó negro. Sombrero alto, guantes blancos, botas Chantilly de cartera. Al apearse del caballo se pone uno el gran gabán largo de *whipcord* (fig. II), que se deja en el *huntingbox* ó lugar de reunión de los cazadores.

Para montar á caballo: Traje para la ciudad.—Los caballeros que montan solos, por la mañana, se visten generalmente (fig. XVI) con un *jaquet* negro, azul marino ó gris oscuro, ó con una americana y calzón corto parecidos al *jaquet*, botas ó *leggins* (nombre inglés de las polainas de paño), corbata-peto flexible, de dos vueltas, de Oxford ó de piqué; sombrero hongo de fieltro fuerte.

Cuando se monta con una señora ó por la tarde, el calzón corto es sustituído por un pantalón semejante al *jaquet*, ó un pantalón de *whipcord* gris, el sombrero hongo por el sombrero de copa y la corbata de dos vueltas por un cuello alto y corbata ordinaria. Si hace frío, debajo de uno de los sobretodos de que damos el modelo (figs. I, IV y XII) se pone más bien una americana que un *jaquet*.

El gabán acampanado (fig. II), entallado ó redondeado, muy abierto, muy amplio de la parte baja, una inovación cuya necesidad no se dejaba sentir; toda esa amplitud hace que el gabán sea poco gracioso y nada cómodo tampoco. Estas diversas formas de gabanes se hacen de *whipcord*, de *covercoat*, y para la lluvia de tejido impermeabilizado ó cauchutado.

Traje de campo.—Para montar á orillas del mar ó en el campo, puede uno permitirse mayor fantasía: poner, por ejemplo, una camisa de color de batista ó de Oxford, de pliegues, cuyo cuello alto y puños de tela blanca son únicamente almidonados; para sustituir el chaleco, un cinturón de cuero blanco ó amarillo, ó un cinturón de cincha de silla blanca ó negra, prendida con un broche de metal oxidado. El calzón corto es de tela gruesa, blanca, con *leggins* de paño de gamuza; la americana de *homespun*, de cheviot, de serga, de *whipcord*, de color claro ó entre claro. Sombrero de paja blanca.

Bicicleta.—El traje de los biciclistas es poco más ó menos el de los cazadores. A veces también la camisa de franela es sustituída por la malla para las grandes jornadas, por una correcta camisa blanca de cuello alto almidonado cuando se monta en el bosque.

Los caballeros que usan la bicicleta para ir á sus negocios montan á menudo con un pantalón en vez de un calzón corto; la mayor parte se contentan con poner en la parte baja de cada pierna del pantalón una tenacilla; algunos usan un sistema nuevo, que permite transformar en calzón corto cualquier pantalón algo ancho. Es una especie de liga que pasa por unas tiritas fijadas en lo bajo y en la parte interior de cada pierna, que se sostiene encima de la rodilla. Gorra, sombrero de paja ó sombrero hongo de fieltro.

Yachting.—A bordo se viste uno generalmente con un pantalón algo ancho de cheviot azul ó blanco y de una americana azul. Con ese traje puede uno ponerse ó una malla (fig. XIV) ó una camisa de franela blanca (fig. III), una camisa de color con pliegues y cuello blanco almidonado (figura VI). Con la camisa de franela y la camisa de color, cinturón de cuero ó de cincha, chaleco con la camisa ordinaria de pechera almidonada, nada con la malla. Para la lluvia, americana de tejido cauchutado. Con el mal tiempo, un capote como el que llevan los oficiales de la armada cuando están de guardia. Gorra ó boina.

Polo (figs. X y XI).—En una misma partida hay dos tipos de trajes, por lo menos en cuanto al color, para que los espectadores puedan fácilmente distinguir los jugadores de los dos bandos.

Ciertos clubs adoptan la camisa de franela ó de seda blanca, encarnada ó de cualquier otro color, con cuello vuelto, corbata y cinturón negros; otros escogen la malla lisa ó rayada, ó bien una especie de chaleco de seda encarnada, por ejemplo, abrochado muy alto sobre una camisa de franela blanca. Lazo cuadrado de satén negro ó de seda escocesa. Calzón blanco, de terciopelo rayado ó de piel de gamo; botas de cuero amarillo con un solo pliegue. Gorra polo ó gorra de jockey.

Smoking.—El *smoking*, que se lleva en España (fig. V) en las pequeñas reuniones veraniegas en el campo, sustituye al frac. Es una americana negra que no se abotona, con anchas solapas de seda y que se lleva con chaleco blanco.

Quien tiene tienda que atienda.

IV

TRAJE de montar á caballo, verano en la ciudad n.º 2. Covercoat y calzón corto Saumur; el covercoat es de paño sarga caucho, dos caras. Camisa rosa de puños y cuello blancos. Corbata escocesa de colores apagados, lana y seda. Sombrero hongo de fieltro. Leggings muy claras.

VIII

TRAJE de caballo para el mar ó el campo. Calzón tela nacional blanca. Camisa de franela con cuello alto á cuello de caza hunting scarf. Cinturón cuero blanco ó amarillo. Sombrero de paja, cinta fantasía. Americana homespun clara.



VIII

XII

COVERCOAT para montar á caballo (muy recomendado), muy corto, muy abierto de la parte baja, sesgado detrás, sin bolsillos en los costados, sin forros, muy ligero.

XVI

TRAJE para montar á caballo en la ciudad. Jaquet inglés de 1 botón. Calzón corto Saumur, pudiendo llevar indif. con botas, Chantilly ó leggins. Sombrero hongo de fieltro, lazo de la cinta detrás con mosquetón y cordón para el viento.



IV



XII



I

COVERCOAT abierto detrás. Traje para montar á caballo en el campo.



XVI



V

SMOKING para el billar después de comer de frac, seda rayada matices claros, forrada satén matiz cereza oscuro. Trenzas y cordoncillos. Forma americana de mañana.



IX

CAZA Á PIE. Blusa y calzón corto de lana inglesa de cuadritos revueltos de colores castaño, medias de lana, corbata de dos vueltas, gorra.

XIII

TRAJE de verano. Pantalón y americana de lanilla gris con cuadritos, chaleco de tela blanca, sombrero de fieltro flexible.



XIII

XIV

YACHT. Traje de tejida cauchutado para el mal tiempo. Jersey de lana azul oscuro. Atributos del Yacht Club de Francia, bordados. Botas de piel de vaca amarilla ensebada. Gorra forma rusa, visera de cuero.



XVII

MAC-FERLANE de viaje de lanilla inglesa de cuadritos.



II

CAZA á caballo. Gran gaban de whip-cord. Jaquet paño encarnado.

VI

YACHTING. Pantalón de franela azul ó franela blanca algo amplio. Americana cruzada con dos hileras de botones, á la cual se podrá añadir un capuchón. Esta americana será de moletón azul ó cheviot como el pantalón. Gorra forma rusa, con las armas y atributos del Yacht.



VI



XIV

X

POLO n.º 2. Cuello blanco Abbeys, corbata escocesa, camiseta seda blanca, calzón piel de gamo, botas cuero amarillo, knickes cap, gorra baja.



X



III

TENNIS. Traje todo franela blanca, camisa id. Cinturón y corbata del mismo color que la cinta del sombrero de paja (la gorra «Polo» ya no se estila). Calzado especial, suelas de caucho.

XI

POLO n.º 1. Cinturón y toca negros; camisa malva; calzón de rayas grandes blanco; botas de un solo pliegue, de charol amarillo.



XVIII

FOOTING (Excursiones). Camisa de franela blanca, calzón corto, chaleco y americana de lanilla gris, gorra baja, medias de lana, brodequines.

VII

TRAJE de ciclista. Americana recta, paño claro, gris ó sarga. Calzón bastante ancho del mismo color (forma especial bastante apretada en la rodilla), puños de paño muy claro, medias negras con vueltas, tablero negro y blanco ó tablero rojo y negro. Zapatos de ciclista de cuero amarillo ó zapatos bajos de charol. Gorra piqué blanco aerífera.



VII



XV



XI

XV

TRAJE para jugar al golf. Blusa pliegues y pantalón bombacho de lanilla mezclada en los tonos cachu, gorra baja, medias adamascadas, brodequines.

FIGS. 327 Á 346.

CÓMO SE HACE UN PERIÓDICO DE 5 CÉNTIMOS

Al desplegar por la mañana un periódico para leer las últimas noticias, proseguir las aventuras conmovedoras de los héroes del folletín, ó buscar en la cuarta plana las novedades de la moda ó los *últimos específicos contra las enfermedades reinantes*, ¿quién es el lector (si no pertenece al gremio periodístico), quién es la lectora que se forma una idea, siquiera aproximada, del trabajo que representa aquella modesta hoja de papel?

Para llegar á redactarla, á componerla, á imprimirla, á repartirla á domicilio ó en la vía pública por *cinco céntimos*, ¡qué de talentos diversos han sido puestos á contribución, qué de *inteligencias han sido utilizadas, á cuántos trabajos* de distinto género ha sido preciso recurrir!

Ya hemos indicado cómo se fabrica un libro; vamos á ver ahora cómo se hace un periódico diario de *cinco céntimos*.

Redacción.

A cada uno lo suyo. Como es indiscutible que el talento de los redactores constituye el éxito de la hoja, empecemos por consignar cómo está compuesta la redacción.

El *redactor jefe*, que recibe las inspiraciones inmediatas del director, tiene á sus órdenes un número variable de colaboradores asignados á diversos servicios.

El *servicio político* comprende: 1.º, los redactores encargados de escribir en el sentido y con arreglo al criterio que se les indica, apreciando los actos del Gobierno, estudiando los problemas políticos ó sociales y los asuntos de mayor ó menor transcendencia ocurridos en el extranjero; 2.º, los informadores parlamentarios, que viven, puede decirse, en los pasillos o en el salón de conferencias de las Cámaras; 3.º, los cronistas ó revisteros encargados de dar cuenta de las sesiones del Senado, del Congreso, de la Diputación provincial, del Ayuntamiento y de los Tribunales de justicia.

Las agencias telegráficas informan además al periódico de los acontecimientos importantes, y suplen las deficiencias que pudieran notarse en los redactores de plantilla ó en los corresponsales de provincias y del extranjero.

Servicio de información.—Después del servicio político, generalmente el mejor remunerado, tenemos el servicio de *informaciones* (ya que hemos españolizado esta palabra francesa), de capital importancia en los diarios populares.

Reporterismo.—Otra expresión exótica que ha adquirido entre nosotros carta de naturaleza. Tiene en primer lugar á su cargo perseguir los diversos acontecimientos, viajes regios, catástrofes sensacionales, conferencias (*interviews* decimos ya por acá) con el personaje del día ó con la gran artista de la noche; hacer viajes si es necesario; en una palabra, dar cuenta de los mil y mil incidentes de la vida cotidiana en la forma más literaria posible.

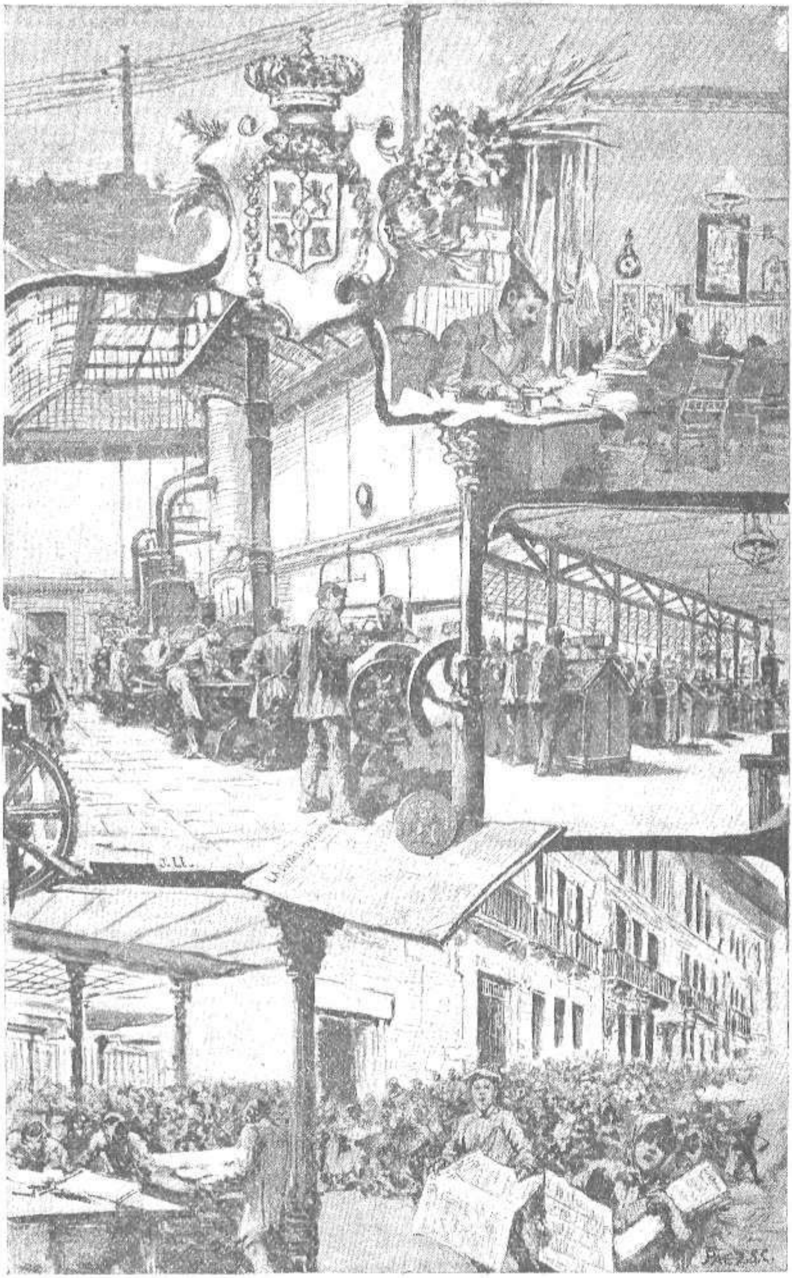
Los *Hechos diversos, Gacetillas ó Sueltos* (que con todos estos nombres se les conoce) tienen á su cargo los crímenes, los suicidios, los accidentes de cualquier género, por poca resonancia que tengan. Para ello, el redactor ó redactores encargados de dicha sección recorren el Juzgado de guardia, las Salesas, las Delegaciones de vigilancia, las Casas de Socorro, los Juzgados municipales, y si es preciso las tabernas y sitios públicos á donde su previsión su instinto, y lo que podría llamarse *su olfato* le encaminan, la mayor parte de las veces con excelentes resultados para el lector y para la misma policía.

De los *reporters especiales*, como los que se dedican á reseñar las corridas de toros, que lee con avidez una gran parte del público; las carreras de caballos, poco interesantes en España; el pelotarismo, ciclismo, regatas, etc., etc., no hablaremos, porque por regla general en el periodismo español tienen ese encargo determinado como anejo á otras tareas ú ocupaciones diarias en el periódico.

Folletinistas.—El folletín, en un periódico de *perro chico*, tiene una importancia extraordinaria, y aun podríamos citar diarios populares que, en determinadas épocas, han debido al palpitante interés de algunos de sus folletines un aumento considerable de lectores que no habrían alcanzado con trabajos serios de otra índole, aunque llevasen al pie las firmas más acreditadas en ciencias, en política ó en literatura. Pero apresurémonos á decir que el tipo del *folletinista*, tal y como nuestro público le busca y como en abundancia se encuentra en los folletines de París, puede decirse que no existe entre nosotros. ¿Es que nuestros novelistas no escriben porque no se les paga? ¿Es que no se les paga porque no escriben? ¿Es que no hay aquí novelistas que puedan y quieran ser *folletinistas*? Lo cierto es que en esta importante sección de la prensa popular española pagamos un tributo enorme á los autores extranjeros, especialmente á los franceses. Buenos francos se llevan estos señores por derechos de traducción; bien es verdad que en cambio cuando no los traducimos para degollarlos los degollamos traduciéndolos. Y no se dé nadie por ofendido, que para la largueza con que aquí se retribuye á los traductores aun hay que agradecerles sus trabajos.

Cronistas.—Lo que hemos indicado de los *reporters especiales* puede aplicarse á los cronistas y críticos de teatros, de música, de salones, de bellas artes, etc. Son contados los que se dedican exclusivamente á este trabajo, que forma parte, por lo común, de las habituales tareas periodísticas del cronista. La crónica teatral es la que más se ha extendido y apreciado en la prensa periódica española, y á fe que su labor es de las más difíciles y comprometidas para el periodista. Resumir á altas horas de la noche, en cincuenta ó cien líneas, las intrigas más complicadas de un argumento, juzgar al autor y á los intérpretes de una obra, es tarea que exige especialísimas condiciones y aptitudes.

Ya conocemos el personal de una redacción completa. Según que el redactor jefe exija más ó menos trabajo á cada uno de sus colaboradores, puede variar de veinte á cuarenta escritores, representando todos los ramos de los conocimientos



«La Correspondencia de España» por dentro.

humanos, y cuyas asignaciones mensuales pueden variar de 400 pesetas para los cargos más inferiores á 500 para los redactores políticos.

Secretario de redacción.—Este cargo no está tan determinado y definido en la prensa española como en la francesa é inglesa. Es el trabajador más modesto, pero incontestablemente el más útil de la redacción. Comienza su tarea por leer *todos* los periódicos diarios de Madrid; no debe escapársele nada de lo más importante que contengan; está obligado á informar al director ó al redactor jefe de todos los hechos susceptibles de motivar un artículo ó una apreciación, y debe suministrar á sus colaboradores los datos y antecedentes que pueden necesitar. Generalmente los redactores no leen los periódicos, descargándose de este cuidado en el secretario, que es frecuentemente quien les hace las indicaciones de reporterismo, les pone sobre la pista de los asuntos de actualidad y suministra á los cronistas asunto para sus artículos.

La confección del periódico.

Sucesivamente los redactores de los diversos servicios entregan sus trabajos al secretario de la redacción, quien examina y aprecia con toda libertad los artículos que se le presentan, corrige tal ó cual frase, atenúa una apreciación, elimina un período, suprime las repeticiones; hace, en una palabra, la condimentación necesaria para que el alimento intelectual servido al lector no contenga nada que pueda chocar con su gusto, sus creencias y aun sus preocupaciones, y se le ofrezca bajo una forma atractiva.

Alternando con este trabajo de revisión, el secretario abre la correspondencia telegráfica y postal, así como las hojas de las Agencias que van llegando. Y entre aquel montón de noticias de todas partes hace una selección que exige gran suma de conocimientos y amplitud de criterio.

Todo este *original* (que así se llama en lenguaje tipográfico cuanto sale de la redacción para la imprenta), una vez convertido por los *cajistas* en *líneas, moldes* ó *galeradas*, pasa á la corrección, donde es despojado de las erratas. Las *pruebas* son revisadas en la redacción por el autor del artículo ó por el secretario, cuando la índole del periódico lo consiente, porque hay momentos de verdadera angustia por ganar minutos en todas las operaciones preliminares de la tirada; por ejemplo, cuando momentos antes de la hora en que fatalmente debe cerrarse el periódico llega á la redacción una noticia ó telegrama importante que es preciso redactar, componer por el cajista y *ajustar* en la plana en pocos instantes, á fin de que alcance á la edición de provincias ó no retrase la salida de la edición de Madrid.

El ajuste.—Es la operación que consiste en ordenar y poner en páginas (*planas*) la *composición* de la imprenta, y se verifica sobre una gran mesa de hierro fundido (la *platina*), por el regente ó el *ajustador*. A tal acto, que es bastante delicado y ha de verificarse con la posible rapidez, asiste el confeccionador del periódico, quien indica el lugar que deben ir ocupando en las planas los diferentes trabajos, rectifica al paso algún error ó falta que advierta, resuelve cualquier duda ú orilla la dificultad que se presente.

Terminado el ajuste de la plana, pasa ésta á la *estereotipia*, procedimiento digno de ser examinado, porque de otro modo no puede concebirse cómo en quince ó veinte minutos de tiempo puede sacarse un molde en cartón de la plana, á beneficio de varias hojas de un papel especial que se van extendiendo humedecidas sobre aquélla; se secan en un aparato de arena caliente ó caldeado por el gas; se forma así un *cartón* que ha de recibir el metal fundido, el cual se convierte en una plancha semicilíndrica, que con otras varias se adapta á la máquina de imprimir.

La tirada.—Sólo por el anterior procedimiento y con las máquinas llamadas *rotativas* es posible la tirada de diarios como *La Correspondencia de España, El Imparcial, El Liberal* y *El Heraldo*; tirada que con los elementos ordinarios del arte de imprimir exigiría ocho, diez ó veinte horas para cada una de las ediciones diarias, lo cual debía sencillamente hacer imposible su publicación.

La máquina no espera más que sus planas ó *clisés*, que son fuertemente sujetos á los cilindros, para ponerse en movimiento. El inmenso rollo de papel continuo, de un metro de diámetro, empieza á desarrollarse como el hilo en la bobina de una máquina de coser, y aquella cinta interminable penetra en los senos de la máquina, se retuerce y desliza entre ruedas, cilindros, cintas y rodillos, y tras aquella misteriosa y escondida marcha *vierte* (esta es la palabra) por el lado opuesto centenares y miles de ejemplares, que al poco rato forman, ya plegados y alineados, montañas de papel impreso.

Una máquina de estas condiciones puede imprimir de 25 á 30.000 ejemplares por hora.

Hay máquinas rotativas que arrojan los ejemplares ya doblados, en la forma en que se envían al correo para las subscriciones individuales. Aparte de esto, hay otras máquinas *dobladoras* exclusivamente, que ahorran el trabajo de muchos hombres.

El coste de un periódico.

La índole de estas ligeras indicaciones no consiente entrar en otros detalles ni apuntar cálculos y cifras para dar una idea de los enormes gastos que representa esa hoja de papel que se ofrece al público casi de balde.

No conocemos tampoco las interioridades administrativas de esos periódicos de gran circulación, pero el lector puede abarcar en conjunto la inmensa cuantía de los desembolsos sólo con saber que, aparte de la retribución de los redactores, que seguramente no baja de 6 á 8.000 pesetas mensuales, de los gastos de imprenta, de talleres, de maquinas, de motores de vapor, de empleados y repartidores (que se cuentan por cientos), el servicio telegráfico, sobre todo el de Filipinas, Cuba y extranjero, llega en determinadas épocas á alcanzar una cifra de *miles de pesetas diarias*.

Pleito bueno ó malo, de tu parte el escribano.

La Exposición de 1900.—Novedades fotográficas.—Grandes descubrimientos, Pequeños inventos.—El Instituto Pasteur.—Tratamiento de la rabia y de la difteria.—**Las piedras preciosas.—La química en el año 2000.—Barcos de vapor y de vela.—Caligrafía práctica.—La fortificación.—La artillería española.—La artillería francesa.—Los insectos sucios.**—La pulga.—La chinche.—El piojo.—**Las setas buenas y malas.**—Las setas comestibles.—Las setas venenosas.—**Logaritmos.—Las maravillas del ojo humano.**—Los ciegos de nacimiento.—El ojo es un aparato fotográfico.—Los colores.

LA EXPOSICIÓN DE 1900



Mr. Picard.

La Exposición de 1900 ha entrado por fin en el período definitivo de su realización. El proyecto redactado por la *Comisaría general* (V. Almanaque 1896) ha sido votado por las Cámaras de la vecina República, y la ley promulgada en la *Gaceta Oficial* (15 junio 1896). Se ha colocado la primera piedra del puente monumental en presencia del Czar y de la Czarina, durante las fiestas franco-rusas. Dentro de tres años podremos ver el Campo de Marte, los Inválidos, el Trocadero, los Campos Elíseos y ambas márgenes del Sena llenas de maravillas, ofreciendo á millones de visitantes, deslumbrados ante tanta belleza, en medio de las luces y de la alegría universal del triunfo, el espectáculo incomparable del bautizo de un nuevo siglo.

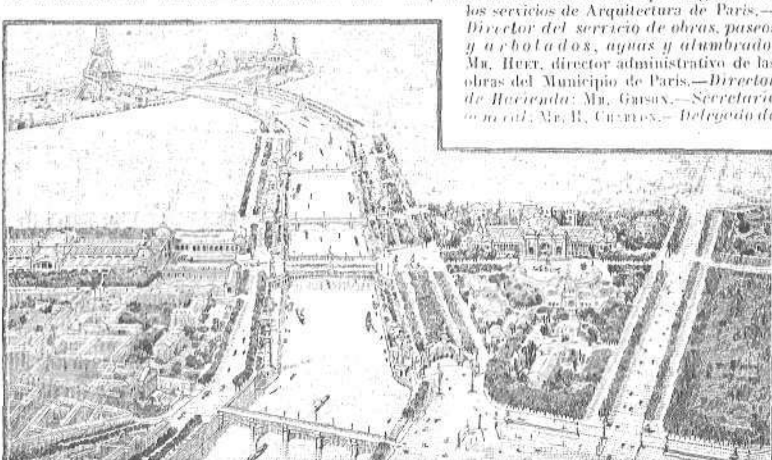


Fig. 548.—Los Campos Elíseos y el Sena en 1900 (Calle de Venecia).

Adhesión de las naciones.—29 naciones han mandado hasta ahora su adhesión oficial: *Alemania*, República Argentina, *Bélgica*, Bolivia, Chile, China, *Corea*, Costa Rica, Egipto, Ecuador, *España*, *Gran Bretaña*, *Grecia*, Guatemala, Haití, Honduras, *Austria-Hungría*, Japón, *Luxemburgo*, Marruecos, Méjico, Mónaco, *Montenegro*, Nicaragua, Persia, *Rusia*, El Salvador, *Servia*, *Turquía*, Uruguay.

Comisaría general y personal superior.—Avenida de La Bourdonnais, núm. 26, París. Mr. Alfred Picard, *Comisario general*, nació en Estrasburgo el 21 de diciembre de 1844; ingeniero de caminos, presidente de la Sección de Obras públicas en el Consejo de Estado, presidente del Comité consultivo de los ferrocarriles, autor de la Memoria sobre la Exposición de 1889.—*Director general de la explotación*: Mr. Delaunay-Belleville, presidente de la Cámara de Comercio de París.—*Director general adjunto*: Mr. Stéph. Dervillé, presidente del Tribunal de Comercio del Sena.—*Director del Servicio de Arquitectura*: Mr. Bouvard, inspector general de los servicios de Arquitectura de París.—*Director del servicio de obras, paseos y arbolados, aguas y alumbrado*: Mr. Huet, director administrativo de las obras del Municipio de París.—*Director de Hacienda*: Mr. Grison.—*Secretario general*: Mr. R. Charton.—*Delegado de la Sección de Bellas Artes*: Mr. Roujon, director de Bellas Artes.—*Delegado de la Sección de Agricultura*: Mr. Tisserand, director de Agricultura.—*Delegado de la Sección de Colonias y Protectorados*: Mr. Dislere.—*Jefe de la Secretaría*: Mr. A. Legrand.—*Director*

de los servicios médicos: Doctor Gilles de la Tourette.

Las grandes divisiones.—18 grupos y 120 clases (en 1889, 9 grupos y 87 clases): 1.º, *Educación y enseñanza;* 2.º, *Obras de arte;* 3.º, *Instrumentos y procedimientos especiales de las letras, ciencias y artes;* 4.º *Material y procedimientos generales de la mecánica;* 5.º, *Electricidad;* 6.º, *Ingeniería civil, medios de transporte;* 7.º, *Agricultura;* 8.º, *Horticultura;* 9.º, *Bosques, caza, pesca, recolecciones;* 10.º, *Alimentos;* 11.º, *Minas y metalurgia;* 12.º, *Decorado y mueblaje de edificios públicos y habitaciones;* 13.º, *Hilos, tejidos y vestidos;* 14.º, *Industria química;* 15.º, *Industrias diversas;* 16.º, *Economía social, higiene, beneficencia pública;* 17.º, *Colonización;* 18.º, *Ejército y marina.*

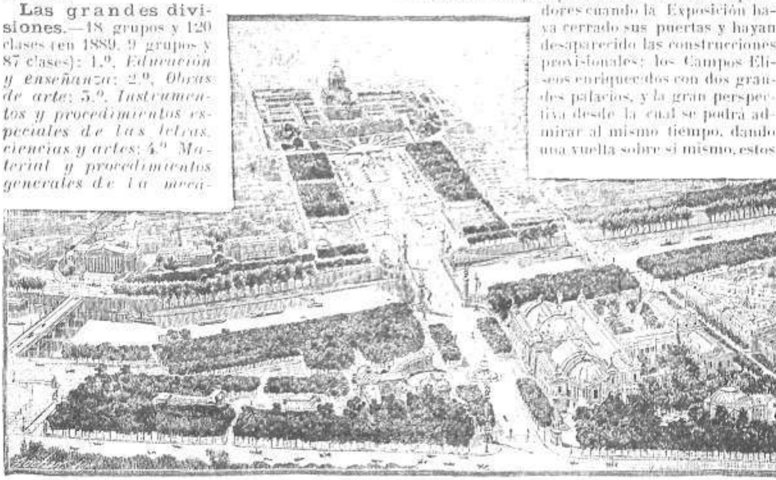


Fig. 349.—Perspectiva de los Campos Elíseos en la Explanada de los Inválidos.

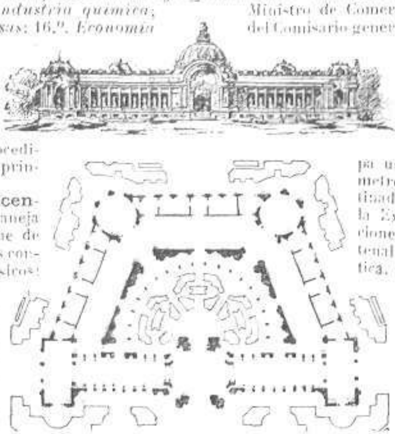
En cada clase, al lado del producto, se colocará el instrumento ó procedimiento de producción (principio nuevo).

Los sports en Vincennes.—Una Exposición aneja se instalará en el bosque de Vincennes, dedicada á los concursos de ejercicios físicos: educación física, sports atléticos, gimnasia, ejercicios militares preparatorios, esgrima, tiro, equitación, velocipedia, sport náutico, salvamento, aerostación.

París durante y después de la Exposición.—Nuestra figura 349 representa, según los documentos redactados por la Comisaría general, *París durante la Exposición:* la entrada, plaza de la Concordia; los Campos Elíseos transformados, el nuevo palacio de Bellas Artes, y enfrente el de las Artes decorativas, la gran perspectiva que une los Campos Elíseos con la Explanada de los Inválidos, el puente monumental, el Sena convertido en «calle de Venecia», el Campo de Marte y el Trocadero.

París después de la Exposición (fig. 349).—Representa lo que quedará de todos esos esplendores cuando la Exposición haya cerrado sus puertas y hayan desaparecido las construcciones provisionales: los Campos Elíseos enriquecidos con dos grandes palacios, y la gran perspectiva desde la cual se podrá admirar al mismo tiempo, dando una vuelta sobre sí mismo, estos tres puntos de vista incomparables: el Arco de triunfo de la Estrella, la plaza de la Concordia, los Inválidos y la cúpula de oro bajo la cual descansa Napoleón.

Los Palacios de los Campos Elíseos.—Un Jurado de 47 miembros, bajo la presidencia del Ministro de Comercio y la vicepresidencia del Comisario general Mr. Picard, ha adjudicado las primeras primas á los proyectos de los señores Louvet (Gran Palacio) y Girault (Pequeño Palacio) (figs. 350 á 353).



Figs. 350 y 351.—El Pequeño Palacio de Bellas Artes.

El Gran Palacio ocupa una superficie de 52.000 metros cuadrados. Será destinado, durante el tiempo de la Exposición, á las exposiciones contemporánea y centenal y á la enseñanza artística. La pintura estará distribuida al rededor del perímetro de este palacio (véase el plano), con salas de descanso en los ángulos. Un salón de conciertos existirá en una de las extremidades del edificio de la avenida de Antin. El Pequeño Palacio, de 8.000 metros cuadrados de superficie, contendrá la exposición retrospectiva del arte francés. Pasado 1900, el Palacio Principal servirá para los Salones anuales, concurso hípico, agrícola y exposiciones diversas. El Palacio Pequeño se convertirá en museo de obras de arte, con salas para exposiciones temporales, concursos, exámenes y reuniones de Jurados.

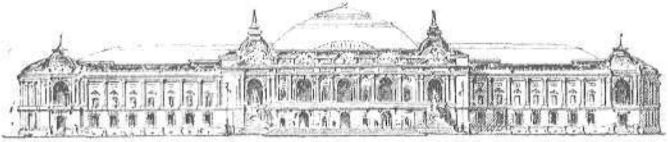
El Sena y la calle de Venecia.—El re-

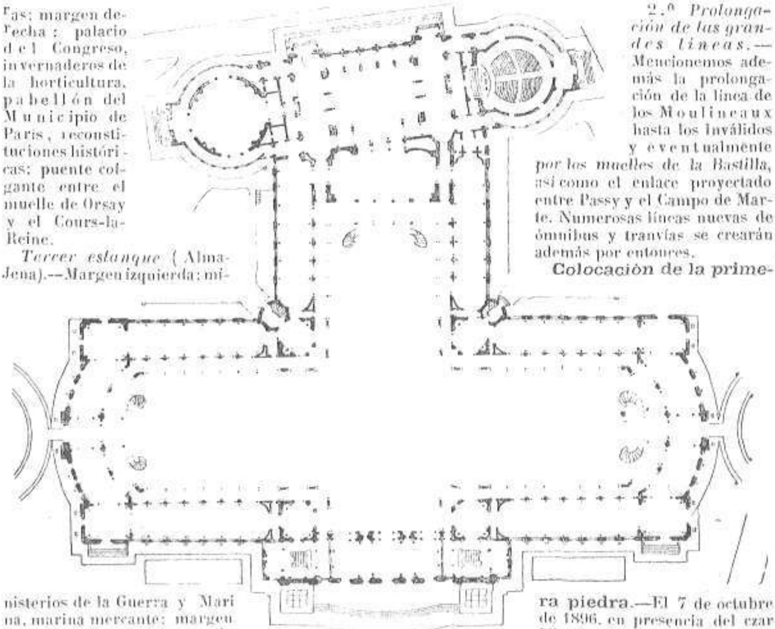
En tierra de ciegos, el tuerto es rey.

corrido del Sena á través de la Exposición está dividido en tres estanques limitados por los puentes de la Concordia, Inválidos, Alma y Jena.

Primer estanque (Concordia-Inválidos).—Gran puente decorativo de la Explanada de los Campos Elíseos; rampas y jardines llenos de flores en ambas márgenes, jarrones, estatuas, etc.; dos grandes faros en los puntos extremos.

Segundo estanque (Inválidos-Alma).—Margen izquierda: pabellones de las potencias extranje-





Figs. 552 y 553.—El Gran Palacio de Bellas Artes.

ras; margen derecha: palacio del Congreso, invernaderos de la horticultura, pabellón del Municipio de París, reconstituciones históricas; puente colgante entre el muelle de Orsay y el Cours-la-Reine.

Tercer estanque (Alma-Jena).—Margen izquierda: ministerios de la Guerra y Marina, marina mercante; margen derecha: terraza formando balcón ó galería y haciendo comunicar el Cours-la-Reine y el Trocadero; puente colgante entre el muelle de Billy y el muelle de Orsay.

Terrazas reservadas sobre las márgenes; el panorama de la «calle de Venecia» (fig. 548), llena de embarcaciones con decoraciones multicolores y profusamente iluminada de noche por focos eléctricos, constituirán un espectáculo maravilloso.

Medios de transporte dentro de París.—1.º *Metropolitano parisién.*—El Consejo municipal ha votado el principio de la construcción por el Municipio y de la explotación por una compañía arrendataria de una red de vía estrecha en esta forma: línea circular por los bulevares exteriores (25.127m,50); transversal Norte-Sur (9.017m,50); transversal Este-Oeste (6.950 metros); enlaces distintos (2.155 metros); en total 41.240 metros, de los cuales 25.907m,35 serán subterráneos, 8.544m,50 en trincheras y 8.758m,15 *en viaductos.*

El Metropolitano tendrá 85 estaciones, de las cuales 44 serán subterráneas. Los trenes constarán de dos coches automóviles con dinamomotores y dos coches enganchados. El gasto se calcula en 122.947.550 francos.

2.º *Prolongación de las grandes líneas.*—Mencionemos además la prolongación de la línea de los Moulineaux hasta los Inválidos y eventualmente por los muelles de la Bastilla, así como el enlace proyectado entre Passy y el Campo de Marte. Numerosas líneas nuevas de ómnibus y tranvías se crearán además por entonces.

Colocación de la primera piedra.—El 7 de octubre de 1896, en presencia del czar Nicolás II y de la emperatriz Alejandra Feodorovna, del presidente de la República Félix Faure y de Henry Boucher, ministro de Comercio, fué colocada con toda solemnidad la primera piedra del puente monumental, que se llamará «Puente de Alejandro III».

Los soberanos rusos firmaron el acta sobre pergamino. La Emperatriz cogió la llana de oro y puso el mortero; el Emperador y el Presidente golpearon la piedra con un martillo de acero con mango de marfil que llevaba en sus dos caras las palabras *Pax* y *Robur* incrustadas en oro. La llana, el martillo y la pluma que sirvió para firmar el acta fueron aceptadas por la Emperatriz en recuerdo de tan pacífica ceremonia.

Máximo Vuillaume.

Pescador de caña, más come que gaña.

NOVEDADES FOTOGRÁFICAS

La luz negra.

El doctor G. Le Bon ha proseguido los experimentos de Roentgen (V. Almanaque 1897, pág. 527) *sin servirse del aparato productor de los rayos X*. Exponiendo durante tres horas á la luz de una lámpara de petróleo, mechero de gas, luz solar, un clisé y una placa sensible cubierta con una placa de hierro, y estrictamente resguardado de los rayos luminosos, ha obtenido un desarrollo enérgico, cuya causa cree hallarla en la *luz negra*, radiación de naturaleza desconocida, imperceptible á la vista, capaz de atravesar, *como los rayos* que emanan de la ampolla de Crookes, los cuerpos opacos. El pescado que reproducimos en esta misma página, figura 354, según la *Ilustración*, ha sido obtenido por el doctor Gustavo Le Bon, que ha reconocido que las *mejores imágenes* provenían de animales *capaces de* ser fosforescentes, y muy poco antes de aparecer la fosforescencia.

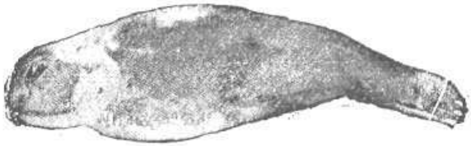


FIG. 354.—FOTOGRAFÍA DE UN PESCADO Á LA LUZ NEGRA.

El Sr. H. Murat, en el Havre, ha repetido estos experimentos intercalando la placa sensible y el objeto que se va á fotografiar entre una plancha de cobre y otra de plomo.

El Dr. Armaignac, de Burdeos, ha obtenido muy *hermosas pruebas á través de los cuerpos metálicos* iluminados simplemente por medio de una lámpara de petróleo provista de un reflector parabólico.

Las placas flexibles y el «Gnome».

A pesar de todos los adelantos de la fotografía moderna, hasta la fecha no existía todavía una placa flexible que tuviera las ventajas de las placas ordinarias; es decir, facilidad de manejarlas, regularidad, poco coste y que tenga la ventaja inmensa de tener un peso casi insignificante.

Las nuevas placas flexibles de celuloide transparente, más rápidas que las ordinarias, tienen exactamente el espesor y peso de una tarjeta de visita, pero con más fuerza y resistencia.

Para estas placas se ha inventado un aparato, el *Gnome*, cuyo empleo es tan fácil que hemos visto una persona que nunca había hecho fotografías sacar pruebas verdaderamente artísticas con solo leer las explicaciones dadas por el inventor del aparato. El *Gnome*, cargado de 40 placas $9\,^1/_2 \times 7\,^1/_2$, pesa solo 1k,250, á pesar de reunir todos los adelantos de la fotografía moderna: obturador dando el tiempo de exposición, y para instantáneas desde el $^1/_3$ de segundo hasta el $^1/_{80}$: objetivo *Clairin*, contador de placas, báscula, nivel de agua, etc.

Un cinematógrafo de bolsillo.

Existe un método mucho más sencillo aún para *animar* el retrato giratorio. Todo el mundo *conoce el interesante* juguetito de niños el *fotioscopo*. Este juguete consta de una serie de posiciones sucesivas, de una escena, de un personaje, juglar, gimnasta, saltarín, bailarín, etc., que se reproducen sobre cartones recortados á *razón de 20 á 25 por* serie. Si se juntan esos cartones como si se tratara de un juego de naipes, y se les hace pasar rápidamente el pulgar bajo los ojos, la ilusión de la vida será completa. Operando así mismo con las 50 pruebas *del retrato giratorio*, montadas sobre un pequeño pie que se tiene en la mano (figuras 355 y 356), el sujeto fotografiado estará animado de vida, con todas las delicadezas de la fisonomía.



FIG. 355.



FIG. 356.

Si en vez de una persona se fotografía *una escena de dos á* tres personajes, el fotioscopo se convierte en un verdadero pequeño *cinematógrafo de bolsillo*.

La fotografía de los colores.

Los colores naturales pueden ser reconstituidos por la superposición de tres matices fundamentales: amarillo, rojo y azul. Operando sucesivamente á través de vidrios amarillo, rojo y azul, se obtendrán 3 *clisés* distintos en negro, con blancos correspondientes para cada uno de ellos á uno de los tres *colores fundamentales*. Sirviéndose de colores derivados de la hulla, el señor G.-A. Richard (nota á la Academia de Ciencias) obtiene positivas matizadas, monócronas, en amarillo, rojo y azul. Si se colocan estos tres clisés el uno sobre el otro (uno de ellos es una película intercalada), se obtendrá por transparencia la ilusión de los colores *naturales del objeto ó* de la escena fotografiada.

Nuestro concurso de fotografía.

Como nuestros lectores podrán verlo (pág. 440), abrimos este año un *concurso de fotografía* entre todos nuestros lectores. No hemos querido señalar un asunto especial, y dejamos libre á cada uno de escoger el que tenga su preferencia. Esperamos que todos los aficionados á la fotografía tomarán parte en nuestro concurso, el primero de esta índole, creemos, celebrado en España.

LAS PIEDRAS PRECIOSAS

ORDEN DE SU VALOR.— Diamante, Rubí, Zafiro, Opalo, Topacio oriental, Esmeralda, Turquesa, Granate sirio, Berilo, Amatista, Jargón, Jacinto, Agua marina, Granate bermejo.

SUSTANCIAS, SIST. CRIST., ORIGEN	PROP. FIS., COLORES, USOS	VALOR COMERC., IMITACIÓN
DIAMANTE.—Carbono puro cristalizado en octaedros regulares y derivados de los mismos, con 24 ó 48 caras, casi siempre curvas. Minas de las Indias, Brasil y el Cabo. París y Londres son los primeros mercados de diamantes. En Amsterdam, gran centro donde se tallan, y cuyo trabajo ocupa 19 fábricas de vapor.	El más duro de los cuerpos conocidos. Densidad, 8. Se tardó dos años en tallar el *Regente*, que pesaba 410 quilates (siendo el quilate 0 gr. 2025), y se redujo á 136 quilates. Se pulimenta el diamante con su propio polvo, llamado *bruñido* ó *esmeril*. El diamante es incoloro. Se hallan algunos, sin embargo, amarillos, rosas, azules, verdes y negros. Los diamantes negros sirven para ahuecar el granito.	Diamantes brutos manchados: 30 á 40 francos el quilate. Diamantes propios para la talla, pero que no pasan de medio gramo, 48 francos el quilate. Un diamante tallado, bien blanco y de primera agua, que pese 5 quilates (próximamente 1 gramo), vale de 1.000 á 1.500 francos. El *Regente* se estima en 12 millones de francos. El diamante más grueso conocido es el del Rajah de Malam en Borneo (367 quilates). El *strass*, cristal denso, imita el diamante.
CORINDÓN.—Mineral esencialmente compuesto de alúmina. Sistema cristalino romboédrico. Variedades: *Corindón hialino*, zafiro de los mineralogistas alemanes. *Corindón adamantino*, comprende todas las variedades de corindón de la India, Tibet y China. *Se halla en* el Oural, en Italia, en Chamounix y en Expailly.	El cuerpo más duro después del diamante. Densidad, 4. Se llama en el comercio *rubí oriental* al corindón de un rojo carmelo; *topacio oriental*, al corindón amarillo puro; *zafiro oriental*, el de color azul; *amatista oriental*, el violado puro; *esmeralda oriental*, el verde; se distingue el *zafiro blanco*, el *corindón girasol* de fondo blanco lechoso y de reflejos movibles y el *corindón estrellado*.	Los corindones hialinos son piedras finas de igual aprecio que el diamante. Un *rubí oriental* de 10 granos se vendió en 14.000 francos. Los químicos han llegado á hacer cristalizar la alúmina y á darla la coloración, densidad y dureza de los *rubíes*. Se cree que estos rubíes artificiales han entrado en el comercio como verdaderos rubíes.
ESMERALDA.—Orden de los silicatos aluminosos; cristalizado en el *sistema dihexaédrico, con el prisma* hexagonal por forma dominante. La *Esmeralda verde* (variedad principal) viene de Egipto y del Perú; la bella Esmeralda, llamada del *Perú*, de Santa Fé de Bogotá (Colombia).	Raya el cuarzo. Densidad, 2,7. Se llama *berilo* una variedad de esmeralda de tintas azuladas más ó menos claras. El *berilo*, cuyo color es intermedio entre el verde claro y el azul, toma el nombre de agua marina. El *berilo* opaco abunda en el Limousin; las hermosas aguas marinas vienen del Brasil.	La esmeralda verde se coloca en primera línea entre las piedras preciosas. Se cita entre las más célebres *la esmeralda que adorna la tiara* del Pontífice; procede del alto Egipto, y mide 34 milímetros de diámetro. Las aguas marinas son mucho menos estimadas. Imitación de la esmeralda: strass 1.000, óxido de carbono 8 y óxido de cromo 0,2.
TOPACIO. — Es *el fluosilicato* de alúmina. Formas cristalinas que derivan de un prisma recto de base romboidal. Brasil, Sajonia y Siberia.	*Raya el cuarzo. Densidad*, 3,5. Los topacios del Brasil son amarillos, rojos ó violados. Los de Sajonia son de color amarillo pálido, y los de Siberia blancos, amarillos ó verdosos.	*El* topacio amarillo subido es el más estimado. Se llama *rubí del Brasil* al topacio rojo, y *topacios quemados* los que se queman para darles un matiz violado.
RUBÍ Ó ESPINELA.—Es un aluminato de magnesia. Cristaliza en el sistema cúbico, casi siempre en octaedros regulares. Ceylán, Indostán, Birmania, Estados Unidos.	Raya el cuarzo y es rayado por el topacio. Densidad, 3,4 á 3,8. Color rosa delicado, rara vez subido. Los más bellos son de un rojo amapola; los lapidarios los llaman *rubí espinela* ó *espinelas rojas*, y *rubí balaje* cuando su tono es más violáceo. Las espinelas de un color rojo anaranjado se conocen con el nombre de *rubicelas*.	Se aprecia principalmente en joyería el *rubí espinela* por su color de fuego. Se obtiene artificialmente la espinela calentando una mezcla de magnesia y alúmina, adicionada de indicios de óxido de cromo con ácido bórico.
TURQUESA.— Piedra opaca, compuesta de alúmina, cal, ácido fosfórico y óxido de cobre. Persia y Siria.	La *turquesa oriental*, más dura que el vidrio, se raya por el cuarzo. Color azul claro ó azul verdoso. Se llama turquesa *ósea* ú *occidental* á los fragmentos de marfil ó huesos fósiles, impregnados de fosfato de hierro, que se encuentran en Suiza.	La turquesa oriental, verdadera gemma, tiene mucho más precio que la occidental. Se talla en forma de clavo. Su precio varía.
GRANATES.—Orden de los silicatos. Sistema cristalino: el cúbico, con modificaciones holoédricas. Oriente, Sajonia, Bohemia, Oural. Se encuentra un granate negro (Pireneíta) *en el pico de Eresiids*, en los Pirineos, y en los campos de Roma.	Dureza, 5. Densidad, 3,5 á 4,2. Tres variedades: el *granate grosularia*, verde; el granate pardo, llamado *Romantzowita*, de Holanda; el anaranjado ó *Topazolita*; el *Bermejo* de los lapidarios; el rojo jacinto ó *Essonita*; el *granate almandina*, granate rojo del comercio, y el *granate melanita*, negro.	Los granates mas buscados son: el *granate oriental* y el *granate sirio*, de un hermoso rojo amapola. La *Essonita*, llamada también *jacinto*, es igualmente muy buscada cuando el cristal es perfecto. Para disminuir la intensidad de color de los granates ordinarios, se les *socava* ó ahueca por debajo y se les dobla con una hoja metálica.
OPALO.—Variedad frágil de cuarzo que contiene cierta cantidad de agua. Se halla *principalmente en* venas en las tobas de Hungría.	Pasta muy fina. Toma también el nombre de *cuarzo* ó *silex resinita* á causa de su brillo interior. Se distinguen las variedades: *ópalo irisado* y *ópalo melado* ú ópalo de fuego.	El ópalo es muy estimado por los joyeros, que buscan sobre todo el *ópalo irisado*.

Tanto quiso el diablo á sus hijos que les sacó los ojos.

GRANDES DESCUBRIMIENTOS, PEQUEÑOS INVENTOS

Además del gran descubrimiento de la fotografía de lo invisible, el año 1896 será notable por los estudios sobre el *Acetileno*, el *Cinematógrafo* y el *Automovilismo*.

El alumbrado por el acetileno.—El inventor G. Trouvé ha construído una lámpara (figuras 2 y 3), que utiliza prácticamente las propiedades del acetileno (V. ALMANAQUE 1897, pág. 352)

En el cuerpo de la lámpara, lleno de agua, baña un bocal que contiene una tela metálica en la cual se introduce el carburo de calcio, que se descompone al contacto del agua; el acetileno que se desprende se quema á la salida del tubo de escape. El acetileno se usa también en los mecheros de mariposa; se prepara entonces en gasómetros especiales ó portátiles. Un kilogramo de carburo cuesta 40 ó 50 céntimos (comprado por toneladas) y da 340 litros de acetileno.

Un buen mechero de 5 carcels consume de 30 á 35 litros de acetileno por hora. Poder del alumbrado: 15 ó 16 veces al del gas ordinario, pero más peligroso.

El cinematógrafo y las proyecciones animadas.—El cinematógrafo es una aplicación de la fotografía animada (V. ALMANAQUE 1897, página 325).

En el aparato de los Sres. Lumière, así como en el de Demeny, una tira pelicular P de 15 milímetros próximamente de largo y de 3 á 5 centímetros de ancho, sobre la cual han sido cronofotografiadas escenas diferentes á razón de 800 á 900 pruebas por minuto (una fotografía cada 1/15 de segundo), se desenrolla en un aparato especial de proyecciones luminosas, muy iluminado detrás de la abertura O (fig. 4). Las escenas se proyectan sobre una pantalla á razón de 30 por segundo, tiempo necesario para que la retina perciba una impresión continua.

La luz de Tesla.—Un físico americano, Tesla, ha inventado una máquina eléctrica del genero de las llamadas de corrientes alternas (V. ALMANAQUE 1895, pág. 502, y ALMANAQUE 1896, pag. 520), por medio de la cual obtiene de este modo corrientes inducidas cuyas propiedades son muy curiosas. Una lámpara de incandescencia colocada cerca de uno de los polos se ilumina sin estar en contacto con ningún conductor.

Largos tubos de vidrio, en los cuales se ha hecho el vacío, se iluminan como lo harían tubos de Geissler, sin tener ningún contacto con el hilo. Hemos representado estos tubos, tenidos en la mano como cirios, en nuestra figura 18 ¿Es acaso la luz del porvenir?

¿Una revolución marítima?—¿Será debida al nuevo barco *rodador* del ingeniero Bazin, que progresa sobre ocho grandes ruedas (figs. 16 y 19) á razón de 65 kilómetros por hora?

Un modelo reducido á 6 ruedas solamente, largo de 46 metros y ancho de 11,80, ha sido lanzado como prueba, sobre el Sena, en agosto de 1896.

Un tranvía que rueda sobre el mar.—Tal es el tranvía nuevamente establecido de Brighton á Rottingham, largo de 4.800 metros (figura 6).

El coche, sostenido por 4 sólidos postes metálicos, se encuentra á 7,50 metros sobre los rails. En la alta marea, la vía se halla cubierta de 4,50 metros de agua. Los motores eléctricos, situados en la plataforma, accionan este extraño é ingenioso sistema.

Los coches sin caballos y el pedal.

Después de la gran carrera París-Burdeos, de junio 1895 (V. ALMANAQUE 1897, pág. 346), el automovilismo ha tomado parte, del 24 septiembre al 30 octubre 1896, en la carrera *Paris-Marsella-Paris*, 1.728 kilómetros; 40 coches corrieron. El que llegó primero á París de regreso fué el número 6, de los Sres. Panhard y Levassor, de 4 asientos, de petróleo. Velocidad media: 25 kilómetros 525 metros por hora. Tiempo invertido: 67 horas, 42 minutos, 58 segundos.

El cochecito Tandem del Sr. Bollée.—Triciclo de 2 asientos (fig. 11); largo total: 2,50 metros de ancho y 1,20; peso en marcha: 160 kilogramos.

Se coloca fácilmente en un furgón de ferrocarril. Velocidad de 25 kilómetros en horizontal, 8 kilómetros en cuestas de 10 por 100 y con carreteras llenas de lodo.

Manejo muy sencillo; una sola palanca para el engranaje, los cambios de velocidad y el freno.

El depósito de esencia contiene cantidad suficiente para recorrer de 100 á 120 kilómetros. Coste: 2 céntimos por kilómetro.

El triciclo automóvil con motor de Dion et Bouton.—De petróleo y con acumuladores (figs. 8 y 9). Ancho de vía, 92 centímetros. El motor está fijo en el eje de detrás. El carburador, detrás del cuadro, contiene 3 litros de esencia, suficiente para 70 á 100 kilómetros.

Velocidad en horizontal, 30 kilómetros.

Catálogo con descripción completa y precios:

Las curiosidades del ciclismo. — Al acaso: un cuadriciclo *para bomberos*, con mangas de incendio (fig. 13): la bicicleta llamada *sociable* (figura 5), con la cual se pedalea uno al lado de otro, bicicleta para viajes de novios; la utilización del *perro fiel* detrás de un triciclo (fig. 7) ¡pobre perro! el ciclo de patines para hielo, especie de ciclo-trineo con rueda dentada detrás para la adherencia (fig. 12), y por último el ciclo paraguas ó parapiernas (fig. 5), que protege á la graciosa ciclista al mismo tiempo de la lluvia y de las miradas indiscretas.

Pequeños inventos.

Siempre innumerables los pequeños inventos. Al acaso: en las cosas útiles, un aparato inventado por el señor de Montardón para *huir del incendio* (fig. 17), que basta fijar en el balcón y que se para en todos los pisos; un aparato para *evitar el ahogarse* (fig. 14), de Rapp: un saco hinchado por vapores de cloruro de metilo; una botella que *sólo se puede llenar una vez* (figura 15) por el juego de una bolita en un cuello especial, y por último un sport muy bonito que está haciendo furor en Suecia, el *sparkstotting*, que describe suficientemente nuestra figura 10. ¡Pero hay que tener hielo, hermosos paseos de hielo: estar en Suecia, en Rusia ó en el Polo Norte!



Ciclo paraguas.
Lámpara de acetileno.
Cinematógrafo.
Tranvía rodando en el mar.
Bicicleta sociable.
Perro enganchado á un triciclo.
Triciclo del Sr. de Dion.
Triciclo del Sr. de Dion.
Cochecito tándem del Sr. Bollée.
Sparkstotting.
Ciclo de patines.
Cuadriciclo de bomberos.
Saco de salvamento.
Botella que no se puede llenar.
Barco rodador, visto de frente.
Escala de salvamento.
Luz de Tesla.
El barco rodador Bazin, visto de lado.

Figs. 357 á 375.

No por mucho madrugar amanece más temprano.

INSTITUTO PASTEUR

La grandeza de las acciones humanas se gradúa por la inspiración que las engendra. Dichoso aquel que lleva en sí un Dios, un ideal de su bondad y que le obedece: ideal del arte, de la ciencia, de la patria, de las virtudes del Evangelio. (Luis Pasteur.)

Pirou, fot. París.



Dr. Roux.

Más allá de los bulevares exteriores de París, calle Dutot, 25, en un distrito tranquilo y retirado, el Instituto Pasteur, verdadero templo de la ciencia, abre sus puertas á la humanidad doliente, y es allí donde los discípulos continúan y aplican los inmortales descubrimientos del maestro.

En ese tranquilo santuario vivió Pasteur sus últimos años y allí reposa su cuerpo.

Antes de Pasteur los atacados de hidrofobia estaban condenados á una muerte horrible, y la difteria segaba lo más florido de la infancia.

Desde esta *época* podrá dividirse la medicina en dos grandes períodos: el uno oscuro, antes de Pasteur; el otro luminoso y fecundo, después del gran maestro.

El hombre que de haber vendido sus descubrimientos por cuenta propia, como lo hubiera hecho un Pasteur del Norte de América, habría reunido millones, ha muerto modesto y pobre.

El Instituto fué fundado por una subscrición pública que produjo en poco tiempo 2.586,000 francos, inagurándose en 1888.



Fachada del Instituto Pasteur.

Los tres servicios más importantes son:

1.º Un gran dispensario gratuito para el tratamiento de la rabia. *Director*, doctor Grancher, y los doctores Chaillou y Borel, encargados de hacer inoculaciones.

2.º El servicio de la preparación del nuevo antidiftérico, dirigido por el doctor Roux y Mr. Martín, el encargado del Laboratorio. (El servicio mencionado está en Garches, próximo á París.)

3.º Servicio de preparación de la vacuna contra el carbunclo y la roséola de los puercos, destinada á preservar á estos animales de dichas enfermedades; de la tuberculina y de la maleína, para diagnosticar la tuberculosis y el muermo en los animales.

Tratamiento de la rabia.

Once años hace que, después de experimentado en los animales, se emplea este tratamiento en el hombre. Si se abre el cráneo de un conejo y bajo la duramadre se inocula médula de un perro rabioso,

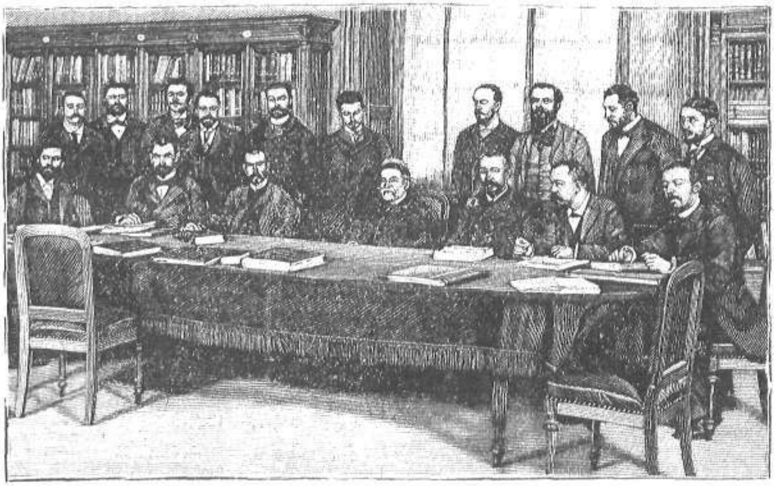


Una inoculación antirrábica.

Figs. 576 á 578.

adquiere la enfermedad á los quince días *próximamente*. *Si con la médula de este conejo se inocula* un segundo, un tercero, etc., etc.; se obtiene una disminución progresiva del tiempo de incubación de la enfermedad. De este modo llegó Pasteur á exaltar la virulencia del virus rábico, en términos que el período de quince días de incubación se redujo á siete á los 100 conejos.

Desecando fragmentos del conejo número 100, que, como se ha dicho, daba la rabia á los siete días de inoculado, se observa que la virulencia disminuye á medida de la desecación de los trozos de médula, en términos que al cabo de trece ó quince días el virus ha perdido toda su actividad.



Pasteur y sus discípulos.

Pasteur entonces inyectó á un perro cada día una porción de médula desleída procedente del día décimocuarto de la desecación (es decir, la menos virulenta), inyectando progresivamente las más virulentas. Por este procedimiento logró hacer refractarios á la rabia perros á los que se inyectaba el virus más potente.

Este método fué empleado por primera vez en el pastor Meister, mordido en 4 de julio de 1885, y hoy se practica dicho tratamiento en las personas mordidas por perros rabiosos ó que se presume *pueden estarlo*. Las inyecciones se repiten en mayor ó menor número, como aconseja la experiencia y según el sitio en que hayan sido mordidos y la fecha, teniendo en cuenta que las mordeduras de la cara y la cabeza, y las profundas y múltiples sobre partes desprovistas de abrigo, tienen una gravedad especial.

Desde el origen de la vacunación hasta el año 1895, 17.340 personas han sido tratadas, y la mortalidad total ha sido la que indica la tabla adjunta:

Año	Mortalidad	Año	Mortalidad
1886...	0,95 por 100.	1891...	0,25 por 100.
1887...	0,79 —	1892...	0,22 —
1888...	0,55 —	1893...	0,36 —
1889...	0,38 —	1894...	0,50 —
1890...	0,32 —	1895...	0,13 —

Tomando como término medio el 0,5 por 50, se ve que las mordeduras de la cabeza han causado 1,25 por 100 de mortalidad, las de las manos 0,76 por 100 y las de los miembros 0,28 por 100.

Anteriormente la mortalidad era del 15 al 16 por 100. Para ser tratados, hasta presentar un certificado del veterinario que haya hecho la autopsia del animal, si esto es posible, y asistir á las diez y media al Instituto. La duración del tratamiento es de quince á diez y ocho días.

Tratamiento de la difteria.

La difteria es producida por un microbio especial, el bacilo de Loëffler, que segrega un veneno que se difunde en el organimo y determina los accidentes de intoxicación.

Se aisla este veneno, denominado toxina, cultivando el microbio en caldo y haciendo pasar una corriente de aire húmedo durante tres ó cuatro semanas á la temperatura de 37º. Se filtra y se conserva en vasos esterilizados. Esta sustancia es de extraordinaria *actividad, en términos que un* litro, capaz de matar 20 á 50.000 conejillos de Indias, no contiene un miligramo de sustancia activa.

Si se calienta disminuye su poder y á 100º desaparece.

Behring y Kitasato demostraron que inyectando al animal dosis de toxina mínima y progresi-

Fig. 579.

vamente, estos animales adquieren la inmunidad, es decir, son incapaces de contraer la enfermedad, y que el suero de su sangre inyectado á otros animales ó al hombre les preserva y les cura de la enfermedad, gracias á la formación en su sangre de una sustancia denominada antitoxina. El descubrimiento del suero antidiftérico pertenece por entero á Behring.



Sangría de un caballo en Villeneuve-l'Étang.

El empleo del suero en terapéutica ha dado resultados inesperados, tanto más brillantes cuanto antes se emplea, y cuyos efectos son el desprendimiento de las falsas membranas, disminución de la temperatura y de la frecuencia del pulso. Cuando el tratamiento empieza el primer día, se obtiene el 100 por 100 de curaciones; cuando el segundo, el 97 por 100; el tercero, el 87 por 100; el cuarto, el 77 por 100; el quinto, el 60 por 100, y el sexto, el 51 por 100 (Bouchard).

En 1876, la mortalidad por crup sólo daba en los hospitales el 79,75 por 100.

Después que estos resultados han sido comunicados, una subscrición nacional ha permitido comprar un centenar de caballos sanos, que han sido instalados en las cuadras de *cent-gardes* del dominio de Villeneuve-l'Etang, que una ley votada en 1894 ha unido al laboratorio Pasteur. Los animales tratados son sangrados regularmente los lunes, con el auxilio de un grueso trócar introducido en la vena yugular. La sangre que mana es recogida con todas las precauciones antisépticas y da un suero límpido, el que es colocado en frascos de 10 c. c., tapados herméticamente y colocados en pequeñas cajitas de madera; se venden en todas las farmacias al precio de 5 francos.

Debido á los recursos extraordinarios del Instituto Pasteur, Roux pudo fabricar en grande el suero antidiftérico y aplicarlo en condiciones de rigor científico, superior á lo que había sido hecho anteriormente. Behring había empleado particularmente la cabra, otros la vaca, pero Roux inmunizó el caballo y demostró la superioridad de este animal sobre los otros. Antes de empezar la operación se aseguran del estado de la sangre, inyectando luego un centímetro cúbico de cultivo.

Se produce un edema duro en el punto de la inoculación, que persiste largo tiempo; la temperatura del caballo se eleva y su peso disminuye. Estas reacciones locales y generales cesan al cabo de algún tiempo, renovándose prudencialmente las inyecciones y aumentando progresivamente las dosis. Se llega algunas veces á 100 y 200 centímetros cúbicos, hasta que el animal está inmunizado, es decir, que da un suero que en cantidad igual á 1/50.000 del peso del animal es capaz de neutralizar una cantidad de toxina que mata á un animal del mismo peso en menos de veinticuatro horas.



Una inyección de suero antidiftérico en los Niños Enfermos.

He aquí los horrores de la rabia vencidos, y la difteria, terror de las madres, dominada, gracias á las pacientes investigaciones de los sabios que incansables buscan siempre, no estando tal vez lejano el día del descubrimiento de un suero antituberculoso y anticanceroso.

Figs. 380 y 381.

INSTITUTO MICROBIOLÓGICO DE MADRID

(Calle de Rosales, número 6.)

Su historia.

La idea de fundar un centro en Madrid que, huyendo de las exageraciones de escuela, recogiera de la clínica secular sus preciosas enseñanzas y llevara á ésta la luz que arrojan las ciencias auxiliares, Anatomía patológica, Química, Bacteriología, etc., brotó en las excursiones científicas que desde 1887 ha realizado el doctor D. Vicente Llorente, repitiendo sus estudios médicos y quirúrgicos en París y Alemania. Estas excursiones robustecieron en su ánimo la necesidad de hermanar tales estudios, y ya en 1889, ante la Sociedad Ginecológica Española, dió la primera conferencia sobre tan interesante asunto, demostrando el fruto que es posible recoger á la cabecera del enfermo, dándose cuenta de las modificaciones que la enfermedad produce cuando se conoce á fondo no sólo la histología normal y patología sino la fisiología, y hasta qué punto el auxilio de las fuerzas naturales de que el organismo dispone puede reconstituir órganos alterados en su estructura y fisiologismo. Es así como el cirujano podrá limitar ó ensanchar el campo de sus intervenciones, sin caer en los extremos de radicalismo y pusilanimidades, y el médico buscar también horizontes racionales en la profilaxis y tratamiento de numerosas enfermedades, conservando del pasado aquello que la clínica *bien entendida* reconoce como útil y buscando en la noción de causa la terapéutica racional, pero siempre y en toda ocasión aprovechando los medios naturales de que el organismo bien dirigido dispone para la curación espontánea de muchas enfermedades, incluso las infecciosas.

En su modesto laboratorio, en su clientela y en sus excursiones anuales cumplía, hasta donde ello era posible, esta aspiración, cuando en la excursión que realizó en 1894 por los principales centros de Europa, con objeto de conocer los trabajos realizados acerca de la fiebre puerperal, difteria, tuberculosis, etc., etc., tuvo noticia en París de la comunicación que el doctor Roux pensaba hacer al Congreso de Higiene en Buda-Pesth; estudios ya realizados, es verdad, por Behring y Kitasato, pero cuya confirmación clínica había de robustecer la nutrida estadística de casos de difteria tratados por la sueroterapia, á cuya obra, justo es reconocerlo, había contribuído Roux de modo notable con el descubrimiento de la toxina diftérica llevado á cabo por él y por Yersin. Poco tiempo bastó al doctor Llorente para que los hechos de curación por él mismo presenciados á la luz del laboratorio y de la clínica llevaran á su ánimo la convicción de que se trataba de un descubrimiento positivo, nacido de la noción de causa que la bacteriología había enseñado con el descubrimiento de Loefler en 1883.

En Viena, Buda-Pesth y Berlín alboreaban también los éxitos del nuevo tratamiento que conmovió el mundo médico y profano, entablándose discusiones, unas merecedoras de tenerse en cuenta por la autoridad de sus autores, las más dignas del olvido por falta de fundamento científico. En septiembre regresó el doctor Llorente á París, y aquellas clínicas en que poco antes no había más que los profesores encargados del estudio de la nueva terapéutica, estaban ya visitadas por numerosos médicos extranjeros. Allí encontró al doctor Robert, y le manifestó el deseo de establecer en Madrid un centro en que poder sintetizar su pensamiento. Coincidieron y acometió el doctor Llorente la espinosa tarea, que aun continúa, de fundar, sostener y dirigir en Madrid un centro para la obtención del suero antidiftérico y el estudio de los nuevos problemas de la ciencia. Todos pusieron á contribución el buen deseo; el *Heraldo de Madrid* prestó su valioso concurso, y se solicitó el de todos los compañeros que tuvieran afición á esos estudios.

La suscrición particular que encabezó S. M. la reina y S. A. R., regalando además 6 caballos para la obtención del suero antidiftérico, así como la subscrición de otras personas cuyos nombres figuran en un álbum, alentaron al doctor Llorente; pero desgracias de la patria, olvidos de nuestras autoridades, etc., hizo que pasados los entusiasmos quedara solo el doctor Llorente, pesando sobre él no sólo la fundación, sino el sostenimiento y dirección científica de este centro, que si bien los éxitos obtenidos junto al lecho de los enfermos dan alientos, necesítase además del concurso moral de todos los compañeros, cuyas muestras de consideración animan en medio de tanta soledad de recursos materiales por parte de quien debiera prestarle calor y ayuda.

El Instituto Microbiológico de Madrid suministra suero antidiftérico en idénticas condiciones que los extranjeros, y con la ventaja, siempre muy atendible para el éxito, de su reciente extracción. Los éxitos han sido presenciados por la inmensa mayoría de los médicos de Madrid y provincias, cuyos nombres figuran en estadísticas.

Este centro se complace también en haber limitado el empleo de la traqueotomía en el garrotillo, sustituyéndola, por sus incontestables ventajas, con la intubación, y en la actualidad, á más del tratamiento de la difteria.

Otro hecho conviene quede consignado, y es el de que la clase médica de Madrid y provincias, con espíritu amplio para todo lo que representa positivo progreso, ha acogido con entusiasmo el nuevo tratamiento, contribuyendo así y en primer término á la divulgación de su beneficioso empleo.

El problema social de la *profilaxis de la tuberculosis, diagnóstico precoz* de la misma y el tratamiento de aquellos casos susceptibles de curación aún, así como el estudio de una nueva *terapéutica* basada en los adelantos de la ciencia y en el estudio clínico de esta compleja enfermedad, es asunto que preocupa la atención de este centro, al que consagra sus esfuerzos el Sr. Llorente. Considerando un positivo progreso los estudios de Koch, cree adolecen de exclusivismos que no marchan paralelos ni con el examen clínico ni tampoco con lo que nos enseña el laboratorio. Conviene consignar que el Dr. Llorente no admite en su Instituto de la calle de Rosales consultas por escrito, porque tal modo de proceder está en oposición con la necesidad que siempre existe, para establecer un plan terapéutico, de unir al diagnóstico bacteriológico la presencia del enfermo, recogiendo de su examen detenido todo aquello que pueda dar luz para el diagnóstico y el tratamiento.

Existe otra sección destinada al estudio y tratamiento del *ozena* por el suero desde hace un año, habiéndose obtenido resultados que no ha logrado ninguna otra medicación en esta penosa enfermedad, desesperación de los pacientes y de los médicos.

LA QUÍMICA EN EL AÑO 2000

Fantasía del porvenir.

Se ha hablado con frecuencia del estado futuro de las sociedades humanas; quiero á mi vez imaginarlas tal cual serán el año 2000, desde el punto de vista químico.

En ese *tiempo no habrá* ya en el mundo ni agricultores, ni pastores, ni trabajadores; el problema de la existencia por el cultivo del suelo se habrá suprimido por medio de la química.

No habrá ya minas de carbón de piedra é industrias subterráneas, ni por consiguiente huelgas de mineros. El problema de los combustibles *se habrá suprimido por el concurso* de la física y de la química.

No habrá aduanas, ni proteccionismo, ni guerras, ni fronteras regadas con sangre humana. La navegación aérea, con sus motores, unidos á las energías químicas, habrán relegado al olvido estas instituciones del pasado.

Estaremos cercanos á realizar los sueños del socialismo... puesto que se habrá llegado á descubrir una química espiritual que cambie la naturaleza moral del hombre de un modo tan profundo como nuestra química transforma la naturaleza material.

Son, pues, muchas promesas. ¿De qué modo se han de realizar? Es lo que pretendo ensayar *en lo que voy á exponer.*

El problema fundamental de la industria consiste en descubrir orígenes de energía inagotables y que se renueven casi sin trabajo.

No más carbón.

Ya hemos visto reemplazada la fuerza humana por la del vapor, es decir, por la energía química referida á la combustión del carbón; pero este agente se extrae con gran trabajo del seno de la tierra y su proporción disminuye sin cesar. Hay que hallarle con más facilidad, y el principio de esto es fácil concebir; se necesita utilizar el calor solar, y hay también que utilizar el calor central de nuestro globo. Los progresos incesantes de la ciencia hacen concebir la legítima esperanza de alcanzar estos orígenes de una energía ilimitada.

Para utilizar el calor central, por ejemplo, bastará perforar pozos de 3 á 4.000 metros de profundidad, lo que no excede de los límites á que pueden llegar los ingenieros actuales y sobre todo los ingenieros del porvenir. Allí se hallará el calor, origen de toda vida y de toda industria. También el agua alcanzará en el fondo de estos pozos *una temperatura elevada y desarrollará una presión* capaz de hacer marchar todas las máquinas posibles. Su destilación continua producirá esa agua pura, exenta de microbios, que se investiga mediante muchos gastos en fuentes á veces contaminadas. A esta profundidad se poseerá un origen de energía termoeléctrica sin límites é incesantemente renovada. Se tendrá, pues, la fuerza presente en todas partes, en todos los puntos del globo, y transcurrirán miles de siglos antes de que experimente una sensible disminución.

Pero volvamos á la química. Quien dice origen *de energía calorífica* dice origen de energía química. Con tal origen, la fabricación de todos los productos químicos resulta fácil, económica en todas partes y en cualquier punto de la superficie del globo. Ahí es donde hallamos la solución económica del más trascendental problema acaso que ha de resolver la química, y es el de la fabricación de *las sustancias alimenticias.*

El problema alimenticio.

En principio está ya resuelto: la síntesis de las grasas y de los aceites se realiza desde hace cuarenta años; la de los azúcares é hidratos de carbono se ha completado en nuestros días, y la de los cuerpos azoados no está lejana. No olvidemos, por tanto, que el problema de los alimentos es un problema químico. El día en que la energía se obtenga económicamente no se tardará en fabricar alimentos de toda especie con el carbono unido al ácido carbónico, con el hidrógeno y oxígeno extraídos del agua y con el ázoe sacado de la atmósfera.

Día llegará en que cada uno lleve su porción de materia azoada, su pequeña cantidad de materia grasa, su pedacito de fécula ó azúcar, su corta porción de especies aromáticas, todo fabricado económicamente y en cantidades inagotables por nuestras cocinas; todo ello con independencia completa de la irregularidad de las estaciones, de la lluvia ó sequedad, del calor que deseca las plantas ó de la helada que destruye el espero de la fructificación; todo por fin exento de esos microbios patógenos, origen de las epidemias y enemigos de la vida humana.

Ese día la química habrá realizado en el mundo una revolución radical, cuyas consecuencias nadie podrá calcular; no habrá ya campos cubiertos de mieses, de viñedos, ni praderas con ganados, pues vivirá el hombre en completa paz y moralidad, porque habrá terminado de vivir por la destrucción de otros seres.

Acaso los desiertos de arena llegarán á ser los sitios que prefieran las civilizaciones humanas, porque serán más saludables que los aluviones infectos y llanuras pantanosas putrefactas, que hoy constituyen la existencia de nuestra agricultura.

La futura edad de oro.

En este régimen universal de la fuerza química, no se crea que el arte, la belleza y el encanto de la vida humana están llamados á desaparecer. Si deja de utilizarse la superficie terrestre como hoy, y se halla desfigurada por los trabajos geométricos y agrícolas, se cubrirá entonces de verdores de bosques y de flores; llegará á ser la tierra un extenso jardín regado por multitud de aguas subterráneas, donde la raza humana vivirá en la abundancia y en la alegría de la edad de oro. Pero nadie se imagine que vivirá entregada al ocio y la corrupción moral. El trabajo formará parte de la dicha. Se ha dicho en el libro de la sabiduría: «Que creciendo la ciencia crece el trabajo». El hombre que trabaja es bueno y el trabajo es la fuente de toda virtud. En este mundo renovado cada uno trabajará con celo, porque gozará del fruto de su trabajo; encontrará todo el mundo en esta remuneración legítima é integral los medios para colocar en el más elevado puesto sus aspiraciones intelectual, moral y estática.

BERTHELOT,

Secretario perpetuo de la Academia de Ciencias.

A olla que hierve, ninguna mosca se atreve.

LOS ORÍGENES DEL GLOBO TERRESTRE

El globo que habitamos es un astro apagado, un gas que ha perdido su fuerza.

En el origen de los tiempos, una inmensa nebulosa formada de metales incandescentes, infinitamente raros, tenues y sutiles, que llenaban el espacio. Es en el seno de esta nebulosa original donde por la influencia de los movimientos de torbellinos análogos á las corrientes oceánicas se han formado por condensación sucesivamente, como un cristal en el seno de una solución salina saturada, los soles, las estrellas y los planetas, donde está comprendida la misma tierra.

Formado de vapores inflamados, nuestro globo brillaba entonces con luz propia, acaso, en medio de la nebulosa solar de donde se destacaba y que no se había individualizado todavía. Pero, mal defendido por sus pequeñas dimensiones contra el enfriamiento, este globo de fuego debía pasar bien pronto del estado gaseoso al estado líquido, bajo la forma de un esferoide ligeramente aplanado, en el que las materias fluidas se superponían por orden de densidad, las más ligeras á la periferia y las más pesadas (por ejemplo, los metales en fusión) al centro.

En la superficie de tal núcleo, sometido también á temperaturas y presiones formidables, se acumuló poco á poco como una espuma de escorias, constituídas por las sustancias á la vez más refractarias y más ligeras, es decir, la sílice y la alúmina, combinadas con los metales más oxidables. De este modo la primera costra terrestre, reciente y delgada como un barniz pelicular, debió componerse de silicatos. Apenas se hizo oscura y coherente se precipitaron multitud de elementos que estaban en suspensión al estado de gases y vapores en la atmósfera sobrecalentada de antemano; precipitábanse en la superficie, donde debían operarse su condensación y cristalización con una energía y rapidez fantásticas.

Una vez ya esta corteza suficientemente fría y gruesa, se condensa en ella el vapor acuoso en una capa continua. En esta época el mar cubría uniformemente toda la superficie del planeta, y sin metáfora alguna puede decirse que el diluvio universal se hallaba en toda su plenitud.

Pero poco á poco, por una especie de enfriamiento progresivo de la masa interna, la cubierta se arrugó, se formaron varios pliegues, surgieron desigualdades, produciéndose los primeros espacios secos, poco extensos y estables, masas continentales, mientras que á través de las hendiduras de la corteza salieron á la superficie las materias fundidas del interior y se solidificaron en masas vítreas, irregulares y cristalinas. Con el tiempo se acentuó la rigidez de la corteza, los relieves se hicieron más marcados y se dibujaron las grandes líneas geográficas. El mar, en otro tiempo continuo, se dividió en varios espacios distintos, separados por grandes masas de tierra firme, islas ó continentes; á cada ruptura de equilibrio brotaba del suelo una montaña ó cadena de montañas, mientras que las emanaciones termales y las erupciones volcánicas tapizaban las hendiduras de los depósitos ó filones metálicos, que más tarde habían de formar las minas, canteras, sulfurarias, etc.

La tierra, por último, encontró su forma general y su fisonomía, cuya forma y fisonomía no tienen nada de definitivo, porque el trabajo de conformación no tiene tregua ni fin. Diariamente y en todas partes, á nuestra vista, la tierra continúa modificándose bajo la influencia de las mismas causas eternas, que la lentitud de su acción nos impide apreciar sus efectos.

Tal es, á grandes rasgos, la historia de nuestro globo, cuya cubierta sólida, que no debe poseer todavía un espesor superior á la 40.ª parte del radio, se compone de dos formaciones distintas:

1.ª Los terrenos neptunianos ó de origen ígneo, debidos á la acción del fuego central y del que es el tipo la lava.

2.ª Los terrenos plutónicos ó de origen sedimentario, formados por la acumulación de detritus minerales (como el grés y las arcillas), detritus vegetales (como la hulla) ó detritus animales (como las calizas, que son un conjunto de conchas microscópicas), depositados por las aguas.

EL ALUMINIO

De todos los metales, el aluminio es el más abundante que existe en los minerales más comunes y más ricos. Se extrae de la alúmina, que con la sílice y la cal es la sustancia más esparcida de las que constituyen la costra del globo terráqueo.

La alúmina (y por consiguiente el aluminio) existe en proporción considerable en casi todas las arcillas, desde la tierra de pipas hasta la porcelana y la loza de nuestra vajilla: esta proporción llega en algunas especies de arcilla, como la bauxita, hasta una cuarta parte del peso total.

Desgraciadamente, la extracción del aluminio ha sido durante mucho tiempo difícil y dispendiosa. Las primeras porciones, preparadas por Henry Saint-Claire Deville hace unos cuarenta años, no se valoraban en menos ¡que en 3.000 francos el kilogramo! Debido á los incesantes progresos de la ciencia aplicada, este precio exorbitante concluyó poco á poco por descender sucesivamente á 300, 150, 100 y 90 francos el kilogramo. En fin, gracias á la electricidad, que ha producido una revolución metalúrgica, se ha llegado á producir por lo general el aluminio puro al precio (en igualdad de volumen) del cobre, y á veces hasta un precio inferior (2 ó 3 francos la libra).

Tan maleable como la plata, cuyo color posee, inoxidable al aire á todas las temperaturas, el aluminio desafía impunemente la acción de todos los ácidos, á excepción del clorhídrico; resiste también al mercurio y al hidrógeno sulfurado. Es asimismo plástico y dúctil como el oro, y cede muy poco en dureza al hierro. Es de una ligereza tal, que se puede con un kilogramo de aluminio fabricar el mismo número de objetos que con cuatro kilogramos de plata y con ocho kilogramos de oro. Agreguemos que puede formar con el cobre, níquel y zinc, etc., bronces y latones de un lustre superior, susceptibles de forjarse en caliente y en frío, y dotados de condiciones de resistencia superiores á las del hierro y el acero.

Se fabrican con aluminio cajitas y tarjetas de visita é instrumentos músicos, armas, relojes y traviesas de caminos de hierro, hilos telefónicos y globos. Cuando no reemplaza al hierro, reemplaza al papel. Se ha pensado si podría llegar á servir para la fabricación de billetes de banco.

¡El aluminio es el metal del porvenir!

No hay olla tan fea que no tenga su cobertera

BARCOS DE VAPOR Y DE VELA

Los barcos de vapor han destronado casi por completo hoy á los barcos de vela para los transportes á gran velocidad.

Los *paquebots actuales* (de *packet-boat*, palabra inglesa que significa barco para el transporte) alcanzan muy grandes dimensiones, y máquinas de vapor de suma potencia permiten comunicarles velocidades que no se habían aún realizado sobre los océanos.

El cuadro adjunto resume los principales puntos característicos de los barcos modernos en uso.

Las máquinas de vapor (fig. 4) son dobles, y hasta triples, para que el acorazado no quede desamparado aunque se inutilice un motor. La artillería se coloca en batería debajo de los puentes; las piezas gruesas, de 34 á 42 centímetros, se colocan dentro de *torres blindadas* salientes sobre el puente superior, ó en un *reducto central* dispuesto para disparar en *caza* ó en *retirada* sobre una mitad del horizonte. Los *cañones de tiro rápido* se instalan sobre el puente superior ó sobre las gavias; se emplean, sobre todo, para

NOMBRE del barco.	LÍNEA	LARGO	ANCHO	TONELAJE	POTENCIA de la máquina.	VELOCIDAD	CONSUMO de carbón por hora.	PERSONAL	Número de pasajeros
La Normandie.	Transatlántico. Havre, New-York	14[illegible]m,60	15m,20	9,700 t.	6,600 cab.	17 n. 25	6 000 kil	230	680
La Gascogne.	Idem	154m	15m,70	10,000 t.	7.500 —	18 n. 80	8 tonel.	2[illegible]0	900
La Touraine.	Idem	16[illegible]m,6[illegible]	17m,10	11 700 t.	11.500 —	20 n. [illegible]	10 á 11 ton.	[illegible]	1066
City of Paris.	Comp.ª Inman	1[illegible]m	19m	10,000 t.	7.500 —	18 n. [illegible]	»	»	1100
Teutonic.	White Star	17[illegible]m	17m,[illegible]	9,888 t.	7.000 —	19 n. [illegible]	»	»	750
Campania y Lucania.	Comp.ª Cunard	189m,90	19m,50	[illegible],000 t.	[illegible]0.000 —	[illegible]2 n.	»	[illegible]15	1700

El nudo ó milla marina consta de 1.852 metros. Se ve, pues, que la velocidad de los paquebots modernos puede alcanzar 40 kilómetros por hora. Por más que los barcos de las líneas francesas no sean los mayores ni los más rápidos, son, sin embargo, los mas apreciados por los viajeros. Su confort es excepcional; los camarotes son cómodos, y la comida abundante y exquisita. Todos los aposentos interiores, de la mayor riqueza; salas, comedores, fumadores, van alumbrados con luz eléctrica.

Por si sobreviniera alguna avería en la máquina motora, el barco va provisto de velas que pueden imprimirle una velocidad reducida, suficiente para alcanzar un puerto ó para esperar un barco de socorro. Además, los más modernos paquebots van provistos de dos máquinas. Si una de ellas sufriera averías, la otra podría aún funcionar. La construcción de un gran transatlántico requiere á lo menos dos años. Su coste asciende á 10 millones.

Barcos de guerra.—La marina militar moderna usa tres clases de barcos: los acorazados, los cruceros y los torpederos. Los tipos de cada una de estas categorías difieren mucho entre sí, pero presentan disposiciones fundamentales comunes que permiten clasificarlos en dichas tres clases.

El *acorazado* es un barco cuyos costados van cubiertos, raras veces en su totalidad, pero á menudo en parte, con una coraza ó blindaje de hierro ó de acero, cuyo grueso alcanzó hasta 55 ó 60 centímetros algunos años ha, pero que no pasa ahora de 40 centímetros, ya que la metalurgia produce actualmente aceros compuestos más resistentes.

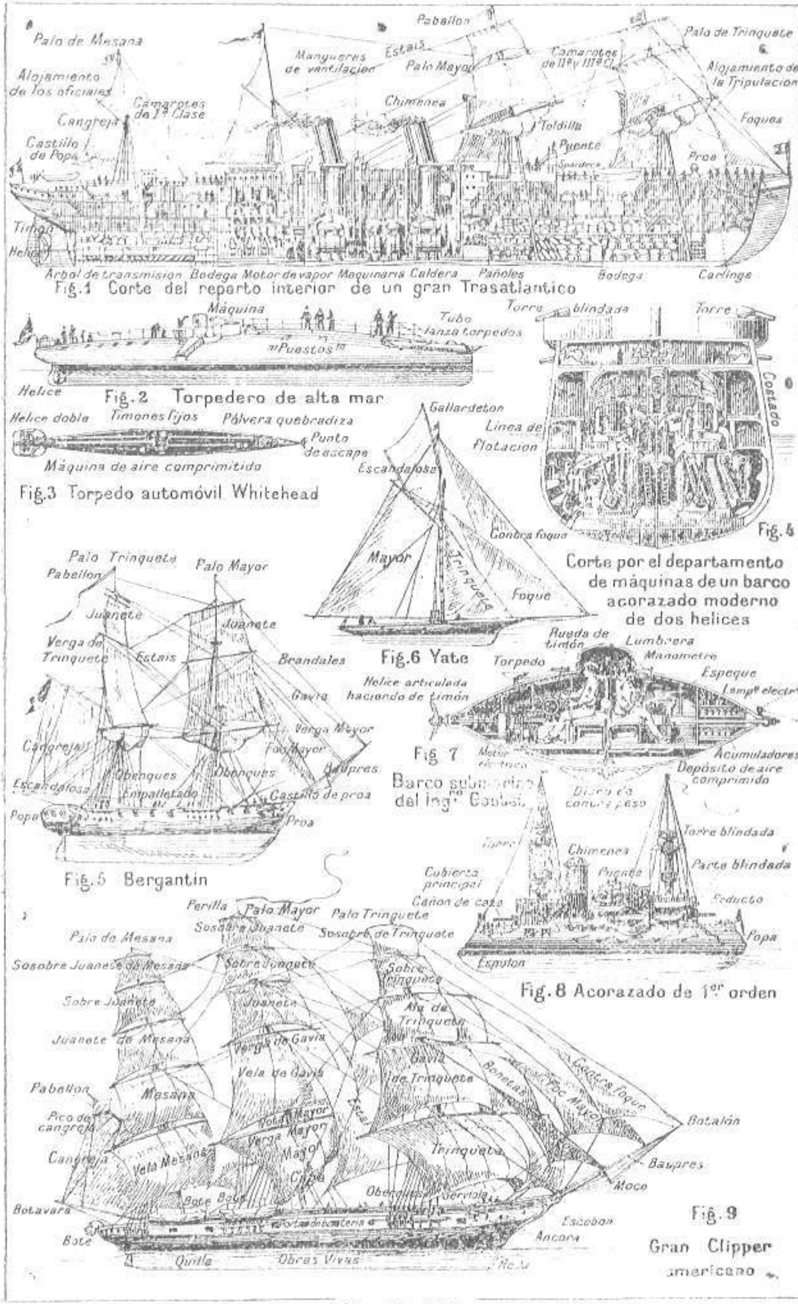
El objeto del blindaje es el de proteger las obras vivas del buque, cuyo casco es doble y va dividido por medio de tabiques, para formar compartimientos-estancos y reducir los riesgos de naufragio, abordaje ó choque del espolón.

la defensa de los acorazados contra el ataque de los torpederos. Los acorazados actuales cuestan de 15 á 27 millones de pesetas, requieren una tripulación de 300 á 500 hombres para su maniobra y tienen una velocidad de 14 á 17 nudos por hora.

El *crucero* es un buque cuya condición primordial es la velocidad. Su papel es doble: sirve por una parte para reconocer la marcha de una escuadra; por otra parte se le dedica á impedir el comercio del enemigo y á capturar sus barcos mercantes. La velocidad de un crucero moderno ha de alcanzar á lo menos 18 nudos. Los hay que llegan hasta 21 nudos. No tienen, por lo común, costados acorazados; pero su casco, doble y dispuesto cual el de los acorazados, tiene á modo de protección parcial un puente blindado, en forma de caparazón de tortuga, que protege las partes vitales: calderas, máquinas, timón, etc. Los cruceros no llevan más armamento que cañones medianos de 9 á 10 centímetros y cañones de tiro rápido. Su coste varía, según sus dimensiones, desde 2 hasta 10 millones.

Los *torpederos* se dedican, ya á llevar, ya á lanzar contra los grandes buques torpedos, esto es, aparatos cargados con explosivos que, al estallar debajo del agua, producen en el casco del enemigo heridas terribles. Los torpedos *llevados* con arpón á la proa del torpedero no se usan ya. Se han sustituído con los torpedos *disparados*. La condición capital para un torpedero es una gran velocidad. La marina francesa posee algunos que tienen una velocidad de 25, 26 y hasta 27 nudos. Los torpederos modernos han de realizar por lo menos 21 nudos. Su precio varía entre 300.000 y 800 000 pesetas. El torpedo más usado es el whitehead (fig. 5). Automóvil, provisto de un motor interno de aire comprimido que le permite avanzar entre dos aguas á 3 metros de profundidad aproximadamente, se lanza á 400 metros del enemigo.

Por viejo que sea el barco, pasa una vez el vado.



Figs. 382 á 390.

En boca cerrada no entra mosca.

CALIGRAFÍA PRÁCTICA

Reglas de posición.—Para escribir bien el cuerpo debe colocarse en posición perpendicular al asiento, sin apoyarlo sobre el borde de la mesa, pero siempre descansando sobre el brazo izquierdo, que debe ser su verdadero y único apoyo. El *brazo izquierdo* se colocará dentro de la mesa ó pupitre, casi paralelo con su borde y á la distancia de unos 5 centímetros. La *cabeza* se mantendrá constantemente levantada, el *pecho* derecho y las *piernas* colocadas en posición oblicua.

Con la mano izquierda se sujetará y elevará el papel según lo requiera el curso del escrito, con el fin de que el brazo derecho no tenga necesidad de variar notablemente su posición ordinaria.

La *pluma* debe sostenerse con los tres primeros dedos de la mano derecha, de modo que el índice quede tendido naturalmente á lo largo del cañón ó portaplumas y unido á él en toda su extensión: el dedo corazón pegado convenientemente al índice, y el pulgar ligeramente arqueado, apoyando su yema casi enfrente de la del índice, y sujetando la pluma sin la menor violencia. El dedo meñique servirá de sostén de la mano, manteniéndole naturalmente extendido en la misma dirección del índice, y el anular se arqueará ligeramente, descansando por su primera falanje sobre la análoga del meñique.

La pluma debe llevarse de modo que su corte ó punta esté siempre en dirección paralela á los perfiles y ajuste exactamente al plano del papel.

De los distintos caracteres de letra manuscrita.—*Los caracteres de letra* generalmente empleados son tres: el *español*, el *inglés* y el *francés*.

Para *epígrafes* y *titulares*, también se emplean frecuentemente los caracteres *gótico*, *redondo* y otros de los llamados *letras de adorno*.

En la *bastarda española*, los gruesos y perfiles de los trazos, unidos suavemente por los medianos, producen en los escritos un conjunto bello y armonioso y no hay otra que la aventaje en ser cursiva; debiendo añadir que nuestra *letra nacional* ha sido siempre admirada en todos los países del mundo por su claridad y permanencia, de que dan evidente prueba nuestros archivos, resultando la más bonita, fuerte, vigorosa y severa de todas las conocidas.

La *inclinación de la letra española* varía de 25 á 35º, pero la que mejor se acomoda á su factura y configuración es la de 30º, término medio de las establecidas por las distintas autoridades caligráficas.

En ningún carácter de letra se recomienda tanto el paralelismo y rectitud de los palos como en la bastarda española, debiendo ser los superiores é inferiores de las letras *b, d, f, g, h, j, k, l, p, q* é *y* proporcionalmente menores cuanto mayor sea la letra. El palo de la *t* será un tercio menor que los de las letras antes expresadas.

La verdadera bastarda, según Torío de la Riva, debe ser dos veces más alta que ancha.

La *letra inglesa* está casi universalmente adoptada por el comercio y es la predilecta para la correspondencia epistolar en general, no debido tan sólo á su armonía en el conjunto y á su enlace en los caracteres, que no reconoce igual, sino por la sencilla razón de que es susceptible de mayor velocidad en la escritura alternada, toda vez que con una misma pluma y sin preparación de ninguna especie se puede escribir lo mismo la letra magistral que la cursiva, y así los caracteres grandes como los pequeños, en medio de un escrito de letra corriente.

En esta letra las curvas son de gran desarrollo, hasta el punto de que en las mayúsculas tienden muchas veces á enroscarse en forma de espiral y algunas á cruzarse para buscar fáciles enlaces, pero siempre de modo que los trazos gruesos no se encuentren. Es por lo tanto más suelta y tiene menos grueso que la española, prestándose más á todo género de floreo.

La *anchura* de la letra inglesa es de tres cuartas partes de su altura en las letras que constan de dos partes, como la *b, d, h, n, o, p, q, r, u, v* é *y*, y su *altura* vez y media la del renglón para el carácter grueso, dos y media para el mediano, cuatro veces el cuerpo de la letra para el fino y hasta siete para el cursivo.

Letra francesa. Los franceses usan dos clases de letra: la *redonda*, de trazos redondos, casi circulares, combinados con otros rectos perpendiculares al renglón, y la *bastarda*, muy semejante á la itálica. Una y otra se escriben con pluma de corte cuadrado, cuyo grueso será equivalente á la séptima parte de la altura del renglón.

La *redondilla francesa* se deriva de la itálica, resultando más cursiva que ésta por no tener líneas accesorias y contar con perfiles de enlace que se trazan en la parte anterior de las letras siguientes. Los trazos gruesos, al contrario de lo que sucede con la letra itálica, tocan en la línea inferior del renglón y se dirigen hacia arriba, formando curvas tan imperceptibles que más bien parecen ángulos agudos.

La *letra gótica* es la más antigua de los manuscritos, data de fines del siglo XIII, y, como su nombre indica, procede de los godos. En su estructura predominan los trazos formados por líneas quebradas, compuestas de verticales y diagonales tendidas á la izquierda; sus curvas resultan, según las variedades en uso, esquinadas ó circulares, y los trazos sutiles se forman suavemente con la dirección diagonal de la pluma, pero sin voltearla.

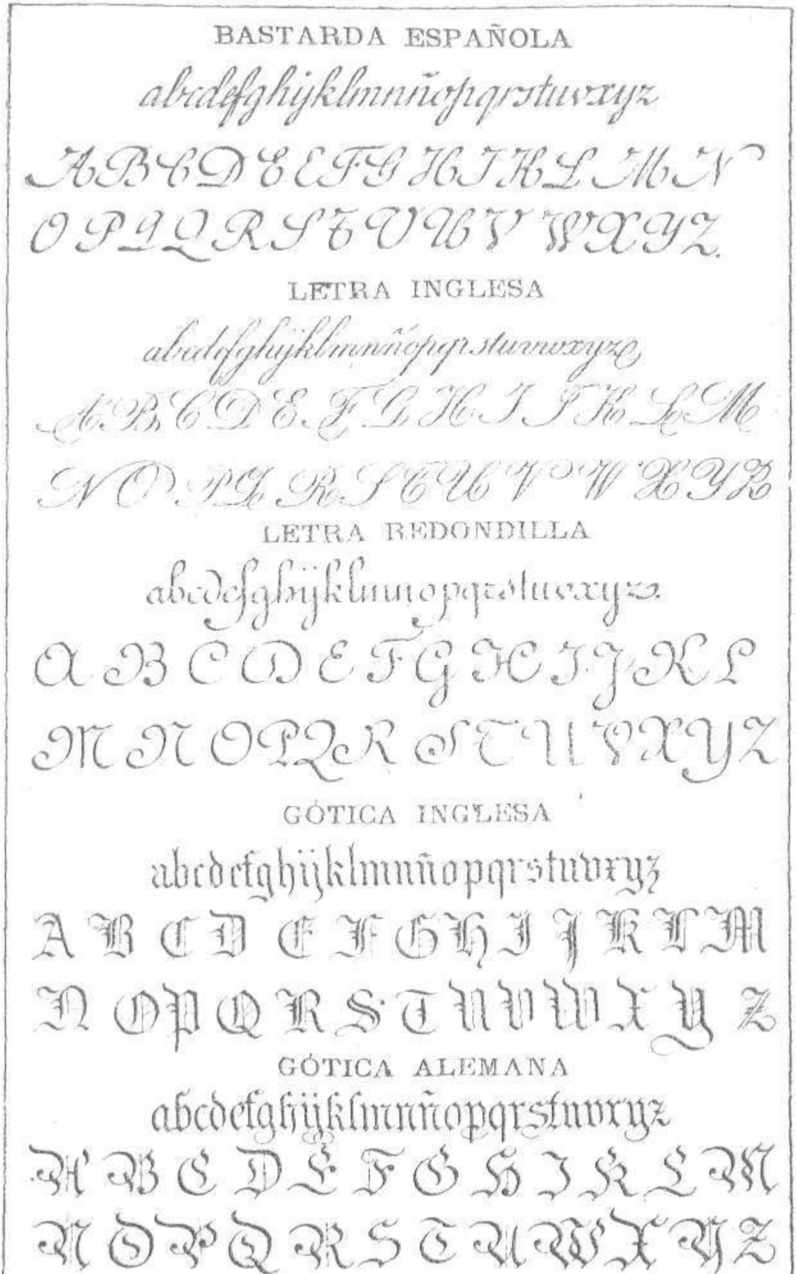
Este carácter de letra no tiene inclinación alguna, es absolutamente perpendicular, con ocho gruesos de pluma para el *cuerpo de la letra* y otros tantos para los palos altos y bajos.

Su *anchura* es la de un cuadrado; la *distancia entre las letras*, igual á la anchura de las mismas, excepto cuando hay curvas, en cuyo caso es menor, y la *distancia de renglón á renglón*, de cuatro gruesos de pluma. El *grueso del corte de la pluma* será la cuarta parte de la altura de la letra.

En la *gótica inglesa cuadrada*, los trazos gruesos de las minúsculas ocupan la parte alta ó baja del renglón, formando con los medianos ángulos de 135º perfectamente rectangulares ó cuadrados. La *altura* de las mayúsculas y la de los grandes palos aumenta á medida que el tipo de letra es más pequeño.

En la *gótica alemana ó redonda* se diferencia esencialmente de la anterior en que los trazos angulares se hallan sustituídos por curvas.

Cuál más, cuál menos, toda la lana es pelos.



Figs. 391 á 406.

El mozo y el gallo, un año

LA FORTIFICACIÓN

La fortificación en la Edad Media.

En la Edad Media, el castillo era una construcción que se hacía inaccesible por medio de un foso y de murallas que llegaron á tener gran espesor para resistir al ariete.

Los castillos de Pierrefonds y del rey René en Angers (Francia) son tipos de esta clase de fortalezas. En España, como el feudalismo no llegó á arraigarse, los castillos tenían otro carácter y tuvieron por objeto defenderse contra las correrías de los moros fronterizos. En los castillos antes nombrados se franqueaba el foso por un puente levadizo que se levantaba al anochecer.

Las *aspilleras*, *troneras*, *barbacanas*, etc., eran aberturas que permitían lanzar proyectiles. En lo más alto del castillo un vigía daba la voz de alarma.

La parte destinada para alojamiento formaba un cuerpo de edificio distinto, pero estaba en lo interior de la parte amurallada.

La artillería se situaba en la parte superior de las torres y disparaba por las troneras. Las piezas de que se disponía eran de bronce, y se llamaban *falcones*, *falconetes*, *culebrinas*, *pedreros*, etc.

La fortificación moderna.

La fortificación moderna difiere notablemente de la antigua, debido al alcance cada vez mayor de la artillería: la fortificación de la Edad Media se componía de obras *dominantes*; la moderna, por el contrario, consta de obras *rasantes*, poco elevadas y que ofrecen poco blanco á la artillería.

Se divide la fortificación en *permanente* y de *campaña* ó *pasajera*, que se construye con rapidez.

Fortificación permanente.—El primer sistema puede decirse que data de tiempos de Vaubán, aunque antes los ingenieros hispano-italianos y los holandeses adoptaron disposiciones muy dignas de estudio. El trazado puede ser *circular*, de *tenazas*, *abaluartado* y *poligonal*.

Este último es el más empleado, si bien el *abaluartado* sigue teniendo sus partidarios en Francia, donde las fortificaciones de París pueden servir de ejemplo; los *terraplenes* están unidos por *cortinas*. El perfil á partir del interior de la plaza, ó sea desde las calles, consta del *parapeto*, formado por dos banquetas, una para artillería y otra para infantería. La *cresta ó magistral* domina al *glacis*, que está del otro lado del foso; éste se compone de un muro de mampostería (*escarpa*) y de un espaldón de tierras ó *contraescarpa*. El *camino cubierto* precede al glacis.

Los baluartes están dispuestos de tal modo que pueden cruzarse los fuegos de los flancos, y desde ellos se pueden batir los trabajos de aproche del contrario.

El *frente poligonal* ofrece sobre el *frente abaluartado* las siguientes ventajas: el espacio interior que encierra es mayor para longitudes iguales de recinto, las caras de las obras están menos expuestas á los tiros de rebote y se puede batir el terreno exterior á mayor distancia. Por último, el sitiador tiene que comenzar sus trabajos de ataque desde más lejos.

Para los fuertes destacados se adopta la planta cuadrada, pentagonal, etc., pero siempre se elige el trazado de tal manera que quede bien batido el terreno exterior.

Luneta es una obra que presenta un frente rectilíneo, dos frentes laterales y una cara posterior ó *gola* abierta; el *saliente* afecta la forma de ángulo más ó menos abierto; el *reducto* es una obra de forma poligonal sin ángulos entrantes, y de tal forma que pueden dirigirse los fuegos en todas direcciones.

La fortificación ha sufrido radicales transformaciones desde la aparición de los cañones de gran calibre cargados con melinita y otros fuertes explosivos, á los cuales no resisten ni los parapetos de tierra ni las más sólidas mamposterías.

Los fuertes modernos se construyen con *hormigón de cemento*, y la artillería de la defensa queda protegida por cúpulas blindadas ó torres acorazadas. Por regla general, en cada torre van montados dos cañones iguales, cuya puntería se hace á la vez para uno lo mismo que para el otro.

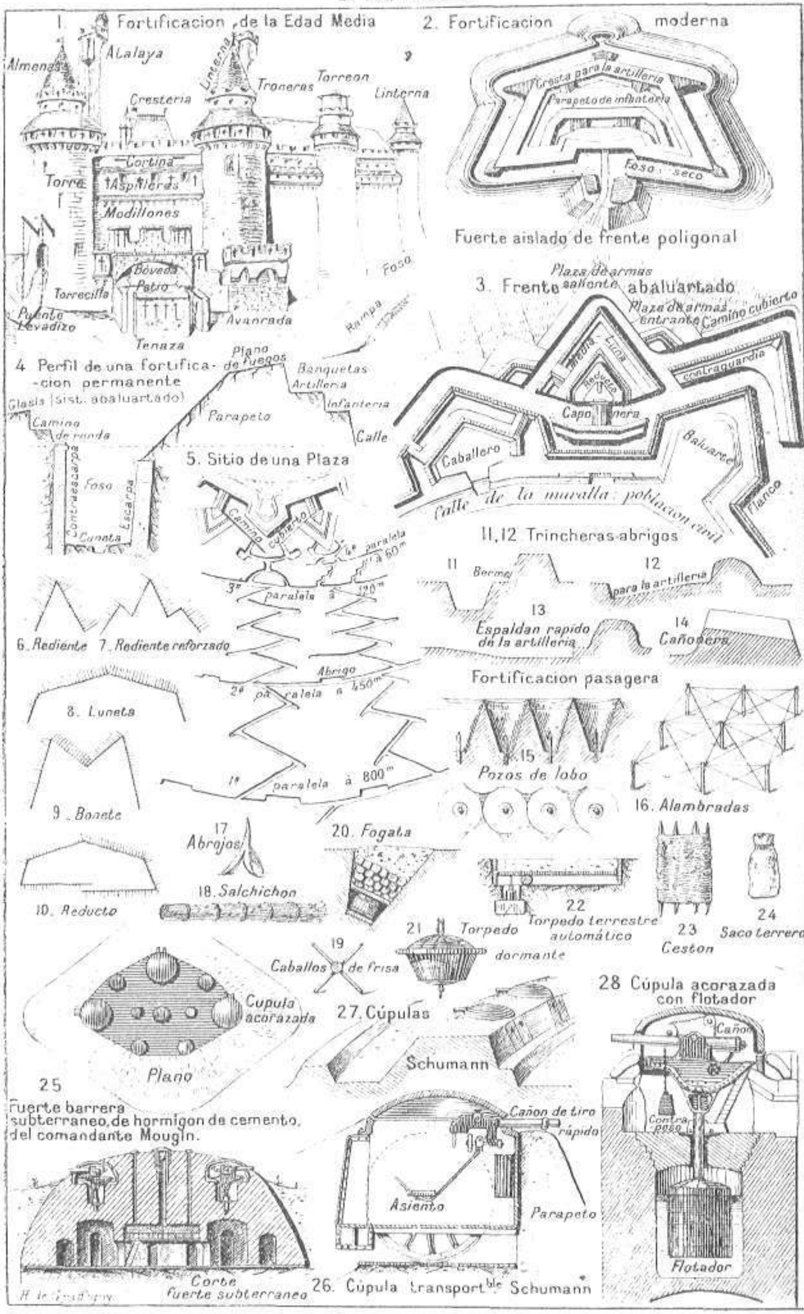
Algunas torres no tienen más que un movimiento de rotación para la puntería; la boca del cañón sólo se ve al nivel del terreno. En otras, una disposición hidráulica permite levantar la torre por encima de la cresta durante el tiro, volviendo en seguida á su posición inicial, ó bien el casquete de la torre se eleva para la puntería y para el tiro, y baja luego de efectuado éste.

Francia emplea torres acorazadas, armadas con dos piezas de 155 milímetros y otras dos de 57. Las partes habitables del fuerte son subterráneas, y están á cubierto de los proyectiles por *bóvedas á prueba* y un revestimiento de hormigón de 10 á 12 milímetros de espesor. Un túnel subterráneo acorazado permite comunicar al fuerte con el terreno exterior. La figura 25 representa en corte uno de estos fuertes y una *torre acorazada de eclipse*, inventado por el comandante Mougin; la figura 26 representa una torre proyectada por el ingeniero alemán Schumann.

Fortificación de campaña ó pasajera.—Se compone de diferentes atrincheramientos abiertos en el terreno, y varían según deben proteger á tiradores echados, de rodillas, etc., ó constituir una defensa contra la caballería (figs. 1, 2 y 3). En los *pozos de lobo* puede haber un tirador echado (fig. 4). Contra la caballería se emplean las *talas*, las *alambradas* (fig. 8) y los abrojos, piezas de hierro representadas en la figura 17, etc.

La cresta de los atrincheramientos se consolida por medio de *sacos terreros*, *cestones*, *salchichones*, *zarzos*, etc. Las piezas de sitio se montan sobre plataformas de madera, semejantes á las dibujadas en las figuras 14 y 15.

Por último, un medio de defensa de las plazas consiste en disponer *minas* en una cavidad atracada de tierras y de piedras y disimulada para que no sea vista por el enemigo; se da fuego á las *fogatas* por medio de una mecha de combustión lenta ó por medio de la electricidad.



Figs. 401 á 428.

Con escobilla el paño y la seda con la mano.

ARTILLERÍA ESPAÑOLA

La artillería puede dividirse en cuatro grandes grupos:

I. *Artillería de campaña.*
II. *Artillería de montaña.*
III. *Artillería de sitio, plaza y costa.*
IV. *Artillería de marina.*

I. **La artillería de campaña** se compone de cinco piezas distintas:

1.º Cañón de bronce comprimido de 9 cm.
2.º Idem de acero sunchado, sistema Krupp, de 9 cm.
3.º Idem de íd. reformado de 8 cm., procedente del Krupp, modelo 1868.
4.º Idem de bronce de 8 cm.
5.º Idem de acero de 8 cm., sistema Sotomayor, que puede considerarse como el *tipo característico* de la artillería de campaña española.

Los proyectiles que emplean estas piezas son, para las cuatro primeras, la granada de segmentos, el shrapnel y el bote de metralla. El cañón Sotomayor no tiene más dotación que la granada ordinaria.

Los montajes son cureñas de chapa.

El peso medio del carruaje de pieza es de 1.500 kilogramos.

El alcance de los proyectiles pasa de los 6.000 metros.

Está en proyecto un obús de campaña de 12 centímetros de calibre y de bronce comprimido.

II. **La artillería de montaña** es un material de guerra importantísimo en nuestro país, por la naturaleza del suelo, que es muy accidentado. Consta de piezas ligeras que pueden llevarse en mulos, y de esta manera siguen á las tropas de cazadores en sus marchas.

Nuestra artillería de montaña es del sistema Plasencia; el calibre de estas piezas es de 7,8 centímetros; son de acero y de menor longitud que las de campaña, por tener que llevarse en bastes y sobre mulos.

En Filipinas se usan los cañones Withworth, de 4 cm., procedentes de la campaña carlista, en donde este ejército los empleó.

Modernamente se han adquirido de la casa Krupp piezas de montaña de tiro rápido de 7,5 centímetros, con destino á Cuba; con ellas pueden lanzarse siete botes de metralla por minuto. Es, por tanto, un cañón potente, pero su transporte no es tan cómodo como el Plasencia.

Dentro de la artillería de montaña pueden contarse las piezas del sistema Nordenfeldt, de tiro rápido, de 57 mm.

III. **La artillería de plaza, sitio y costa** comprende cañones de bronce comprimido de 15 y 12 cm., morteros de 9, 15 y 21 cm. y las antiguas piezas de 15, 14 y 10 cm. de carga por la culata y las de 16, 12 y 8 de avancarga, aparte de gran número de morteros lisos que se encuentran diseminados en nuestras plazas de guerra.

Todo esto por lo que se refiere á plaza y sitio.

La artillería de costa es del sistema Ordóñez, y se compone de cañones entubados de 15, 21 y 24 cm., y obuses de 21 y 24. Hay además algunas piezas Krupp de 26 y 30,5 cm.; los del sistema Barrios, que son lisos y de 28 cm. de calibre; los Armstrong, de 25 y 50, y algunos de fabricación norteamericana que existen en la Isla de Cuba.

IV. **La artillería de marina** está caracterizada por el cañón Hontoria, sin embargo de que existen piezas de las dos grandes fábricas de Krupp y Armstrong. El sistema Hontoria (modelo 1883) comprende piezas de acero de calibre variable, desde los 12 á los 32 cm. Son piezas de gran longitud y relativa ligereza. Su poder perforante es grande, puesto que á 1.500 metros de distancia pueden atravesar planchas de 70 cm. de espesor. El proyectil del cañón de 32 cm. pesa 450 kilogramos.

Los montajes para estas piezas son del sistema Vavasseur, con freno hidráulico, menos los de 28 y 32 cm., que van en torres á barbeta.

A pesar de que la artillería reglamentaria es la de Hontoria, recientemente y en un barco nuevo, el *Cristóbal Colón*, se han admitido piezas Armstrong que tienen defectos de construcción.

Además la marina usa ametralladoras Nordenfeldt, de 11 y 25 mm.; ametralladoras Maxim y cañones de tiro rápido sistema Hotchkiss, y piezas de desembarco de pequeño calibre (7 á 8 cm.).

Las primeras piezas sirven para defenderse contra el ataque de los torpederos, y las últimas, como su nombre indica, sirven especialmente para proteger á las fuerzas encargadas de desembarcar.

ARTILLERÍA FRANCESA

La de *campaña* la forman piezas de 80 y 90 milímetros, y en unión del carro de municiones van tiradas por 6 caballos.

Son del sistema Bange y de retrocarga.

Las piezas de *montaña* tienen el calibre de 80 milímetros y son bastante más ligeras que las de campaña.

Ambas clases de piezas usan como proyectiles los siguientes:

1.º Granada ordinaria.
2.º Granada de balas ó shrapnel.
3.º Botes de metralla.

Trátase de sustituir los cañones de campaña y de montaña por piezas ligeras de tiro rápido y de 75 milímetros de calibre, que tendrán un retroceso muy reducido y permitirán hacer 6 ú 8 disparos por minuto.

La artillería de sitio, plaza y costa la forman piezas de 95, 120, 155 y 240 milímetros, y morteros de 22 y 27 centímetros. Pueden disparar proyectiles de 163 kilogramos de peso.

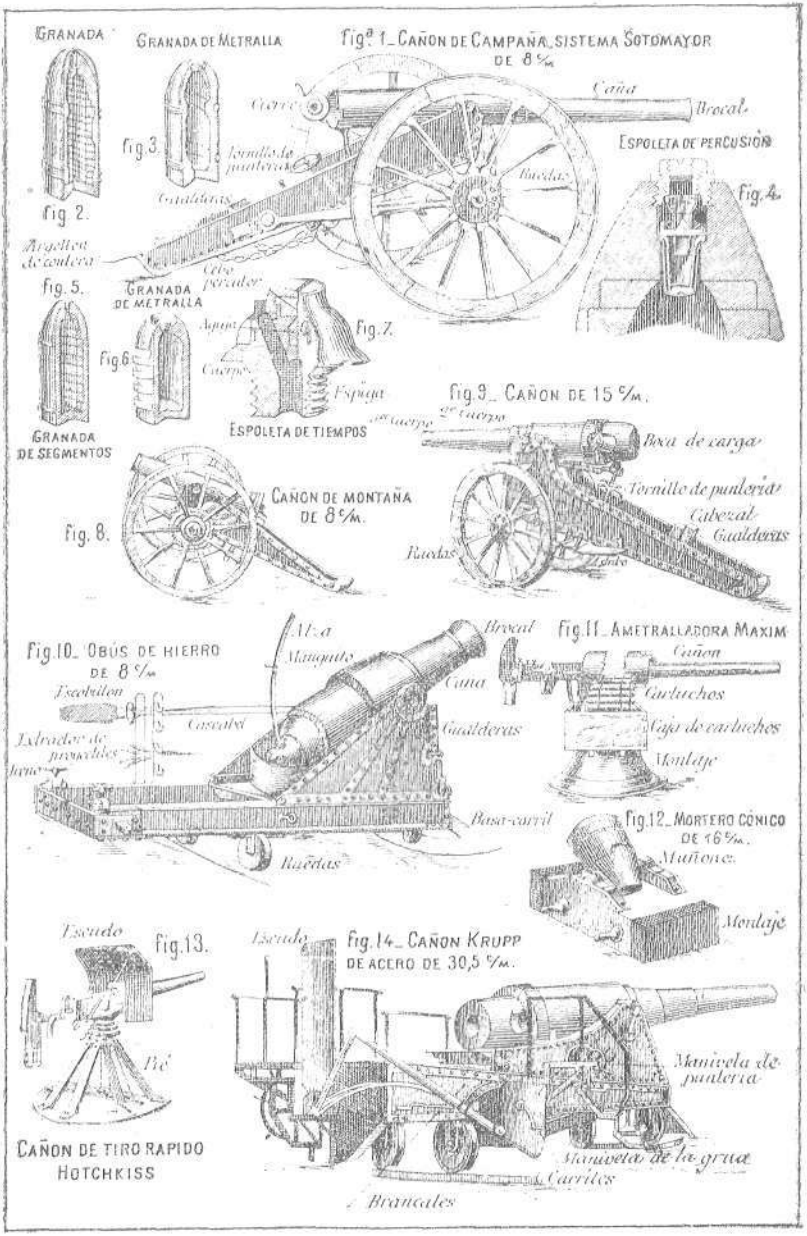
La artillería de marina emplea piezas de acero por lo general, y de calibre de 10, 14, 16, 19, 24, 27, 30, 34, 37 y 42 centímetros.

Los cañones de calibre superior á los 16 centímetros disparan balas de fundición endurecida y proyectiles de acero para la ruptura de planchas de blindaje.

Las pólvoras que usa la marina son de combustión lenta y los cañones tienen gran longitud, con lo cual se consiguen efectos más potentes y destructores.

Aparte de estas piezas se usan en los barcos cañones de tiro rápido de 10, 14 y 16 centímetros, y los de 65 y 47 milímetros Hotchkiss, ametralladoras Maxim que se montan en las cofas de los buques y piezas de desembarco.

ARTILLERÍA ESPAÑOLA



Figs. 429 á 442

Ir á la guerra, navegar y casar no se debe aconsejar.

LOS INSECTOS SUCIOS

El estudio de los seres cuyo aspecto es más repugnante tiene su atractivo, como el de uno de tantos horrores de la Naturaleza. Pulga, chinche y piojo son de los más asquerosos de esa familia de insectos sucios que nos molestan. Este año empezamos con ellos estos «Retratos de Historia Natural».

La pulga

Apenas ha abandonado su capullo sedoso, la ágil pulguita empieza á saltar.

Todo el mundo conoce la picadura de la pulga: es dolorosa, mucho más que el prurito consecutivo.

La lengüeta del terrible insecto, *en forma de canalón*, se halla entre dos mandíbulas finas, verdaderas sierras dentadas; ataca á veces á nuestros cutis duros y curtidos, pero es cuando no encuentra nada mejor; prefiere con mucho la epidermis suave de las mujeres y de los niños. Antes deja de beber que picar á los epilépticos; jamás ataca á un cadáver ni aun á un agonizante; quiere sangre buena, y únicamente salta de gusto en los cutis que valen la pena.

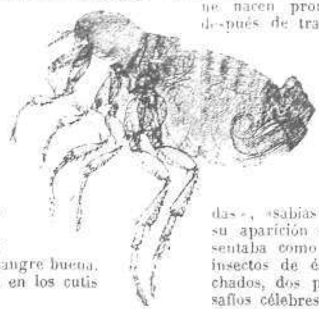


Fig. 443.—La pulga.

Sus patas son sólidas, largas y admirablemente dispuestas para el salto. Este insecto, de 2 milímetros de largo, puede dar saltos que superen en 300 veces á su longitud: es el salto de un hombre que saltara á pies juntos la Torre Eiffel.

La postura tiene lugar en los rincones oscuros, entre las palmas de la escoba, en la ropa sucia, etc. De los 12 huevos blancuzcos de que se compone nacen pronto gusanillos blancos, que después de transformarse en ninfas en su capullo salen en estado perfecto y *en aptitud de reproducirse* al cabo de once días.

La pulga se encuentra repartida en el mundo entero, lo mismo en los más suntuosos palacios como en los más ínfimos tabucos.

Las pulgas «domesticadas», «sabias» ó «trabajadoras» hicieron su aparición en 1634: un charlatán presentaba como hoy un carruaje con cuatro insectos de éstos de pura sangre enganchados, dos pulgas reconstituyendo los desafíos célebres, un penado con su grillete, una pulga sacando agua de un pozo ó arrastrando un elefante de cartón. Cuando han «trabajado» bien, se las recompensa colocándolas sobre el brazo, en donde caballos, combatientes, penados, etc., comen alegremente en el mismo pesebre.

La chinche.

Repugnante y hedionda es la chinche, cuyo nombre sólo basta para sentirse molestado.

Su cuerpo rojo, castaño claro, cubierto de pelos amarillentos, su aplanamiento proverbial, su astucia y el humor volátil *nauseabundo* que despide, producen á veces sobre nuestros nervios un efecto desastroso.

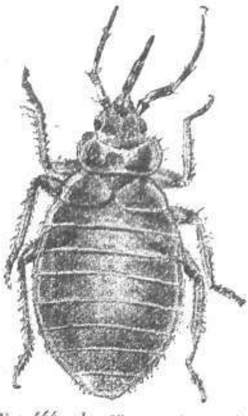


Fig. 444.—La chinche (encima).

Pasando el día en digerir, en cuanto es de noche se va de caza. No hay obstáculo que la detenga y no tiene miedo, guiada probablemente por un olfato igual á su hediondez, de dejarse caer del techo para venir, en los sitios escogidos, á hincar su rostro agudo, dejando en la herida un humor salival muy irritante.

Al menor movimiento huye de prisa, pero insaciable reaparece en seguida, enervante en sumo grado.

Pone 50 huevos en marzo, mayo, julio y septiembre, y muere algunas veces después.

Los pequeños animales salen en menos de una semana durante los calores, y no pierden tiempo alguno antes de ponerse á buscar la manutención.

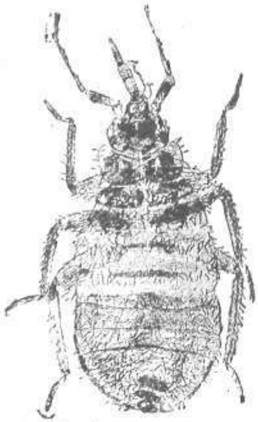


Fig. 445.—La chinche (debajo).

Es imposible esperar jamás su completa destrucción: polvos de pelitre, ácido sulfúrico, decocción de tabaco, aguarrás, petróleo, etc. ¡Cuántas recetas propuestas para tan ínfimo resultado!

No hay peor sordo que el que no quiere oir.

Los antiguos tuvieron ya el gusto de conocer la chinche. *Aristófanes*, *Aristóteles*, *Plinio* y *Dioscórides* hacen mención de ella, y este último asegura seriamente que «siete chinches de cama, tragadas *al comenzar el acceso, son un remedio eficaz contra* la fiebre cuartana!»

El piojo.

El «record» de la fecundidad pertenece al piojo, el horrible piojo, que se busca á menudo en cabeza ajena y que tanto gusto da á los monos, á los hotentotes, á los habitantes de las islas Aleucianas y *á los negros de la Cafrería, que los cultivan* en familia.



Fig. 446. — El piojo de la cabeza.

Una hembra pone de 70 á 80 huevos ó *liendres* que deja en el pelo, y que sacados á los ocho días están *en* aptitud de reproducirse al cabo de otros quince. ¡En dos meses una hembra produce 18.000!

Entre los individuos llenos de suciedad y miseria causan verdaderas enfermedades; el rascarse continuamente produce pústulas que supuran, pegan el cabello y formando costras y llagas degeneran en úlceras, sobre las cuales pueden germinar esporos de hongos. Sin embargo, en el campo, ¡cuántas mujeres sólo matan «el mayor», el domingo ó días de fiesta, persuadidas de que la presencia de los piojos preserva á esos desgraciados de una infinidad de enfermedades!

Este sucio parásito que estamos todos expuestos á coger por los vestidos, los asientos de los tranvías, retretes, etc., provoca por sus picaduras violentas picazones.

Se rasca á más no poder el que está infectado, y este determina erupciones pruriginosas con pápulas, vesículas y pústulas.

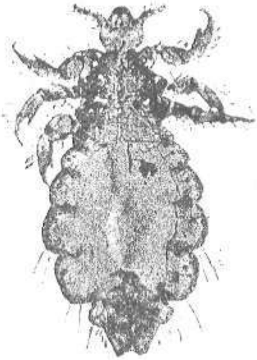


Fig. 447.—El piojo del cuerpo.

Se encuentra muy raramente este parásito en el pelo, pero sí en la barba, las cejas y las pestañas, sobre todo en este último caso entre los niños, á donde indudablemente deberán haber pasado desde el pecho de la nodriza. La limpieza, los baños sulfurosos, las soluciones de sublimado, son desde luego el mejor *remedio conocido* contra su invasión.

La ladilla ó piojo inguinal. —Existe otro piojo además del de la cabeza; citaremos otra especie, la *ladilla*, formando ella sola el género *phtirius*, localizada en ciertas partes del cuerpo humano y que se encuentra preferentemente en la raza blanca.

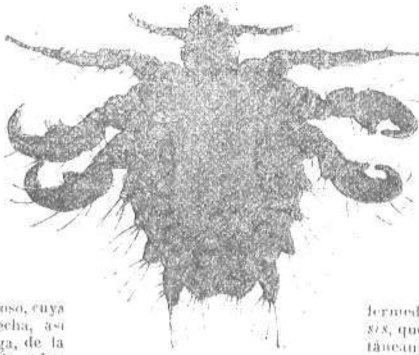


Fig. 448.— La ladilla.

Este insecto asqueroso, cuya fotografía ha sido hecha, así como las de la pulga, de la chinche y del piojo de cabeza, de excelentes clisés microfotográficos remitidos por la casa *Deyrolle*, tiene *una longitud* de 0,8 milímetros á 1 milímetro, y una anchura de 0,5 milímetros á 0,7 milímetros.

Su cabeza es ancha, sus antenas largas, y sus patas, más gruesas en las extremidades, tienen horrorosos garfios.

La hembra pone de 10 á 15 huevos, que fija *en la base de los pelos*. A los seis ó siete días tiene lugar el nacimiento del huevo, y á los quince el pequeño ya es adulto.

El poeta Alcmena, Herodes, Antioco, el dictador *Sila*, *Honorio*, Agrippa, Valerio Máximo, el cardenal Duprat, Foucqueau, el obispo de Noyón y Felipe II de España *han muerto* cubiertos de ladillas, hasta tal punto que se había inventado una enfermedad especial, la *pitiriasis*, que los engendraba espontáneamente.

En el siglo pasado, en Lisboa, había individuos que alquilaban monos encargados de buscar y comerse los piojos y ladillas de sus clientes, y la Farmacopea de entonces habla de esto en los siguientes términos: «Si incomodan al hombre por un lado, por otro le son útiles, pues son aperitivos y febrífugos, etc.

Tragados en número de 8 ó 9 vivos, curan la *ictericia*; este remedio, conocido de los campesinos, ha sido experimentado y confirmado por Zacuto Lusitano».

LAS SETAS BUENAS Y MALAS

¡Y sobre todo, en la duda, abstente!

Las setas constituyen un excelente manjar, tan nutritivo como la carne. Son muy abundantes, sobre todo de abril á septiembre, en ciertos bosques.

Matizan los claros, nacen en los bordes de los caminos y sendas, al alcance de todos, y ofrecen á los golosos su apreciada carne.

¿Qué especies se pueden colectar sin temor? ¿Cuáles hay que despreciar? Esto es importante, porque mientras con las primeras se consigue con poco gasto una apreciable satisfacción gastronómica, con las segundas se originan acerbos dolores, envenenamientos y la muerte.

Prejuicios que es preciso combatir.

Todos los paises tienen, con respecto á las setas buenas y malas, prejuicios ó sentencias desgraciadamente erigidas en reglas. *Ninguna de estas reglas es exacta. Todas son peligrosas.*

Se dice que una seta es venenosa si coagula la leche ó si ennegrece un objeto de plata. *Esto es falso.* Una de las setas más venenosas, la *amanita muscaria* (fig. 9), no ennegrece la plata. El que ennegrezcan la plata solamente indica que contienen azufre.

Dícese también que una seta es comestible cuando no tiene verrugas, leche ni olor desagradable. *Esto también es falso.*

Asimismo se dice que todas las setas atacadas por babosas, gusanos é insectos son buenas. *Esto es siempre falso*, porque los caracoles é insectos pueden comer impunemente setas venenosas.

Unica regla que debe observarse.—Fuera de algunas especies comunes, *que son perfectamente conocidas*, deben despreciarse todas las setas, por muy agradable que sea el aspecto que presenten.

Las setas comestibles.

Seta campestre.—*Bola de nieve, Boletus edulis* (fig. 1).—Se presenta en estío y otoño, en grupos, en los prados, campos y jardines. *Sombrero blanco-amarillento.* Hojuelas libres, desiguales, *recubiertas en su nacimiento por una* membrana fina, en un principio *rosadas ó violado-claras*, que se ennegrecen *al envejecer; nunca son blancas*. A veces la *bola de nieve* es de gran tamaño y tiene sombrero *blanco. Se debe desconfiar de la amanita muscaria, muy venenosa* (fig. 9), reconocible por sus láminas ú hojuelas *blancas* y su sombrero *amarillo blanquecino.*

Cagarrio. — *Colmenilla, Morchella sculenta y cónica* (fig. 2).—Abril y mayo. Sombrerillo cónico ó piramidal, de color variable del gris ceniciento á negruzco, con alvéolos irregulares. Esta no se puede confundir.

Boletus æreus (fig. 3).—Estío y otoño. Sombrero pardo ó negro, sin manchas y grueso. Pie grueso, pero claro; las láminas están sustituidas por tubos, que forman una especie de espuma blanca, que con la edad pasa á verde amarillo. Cuando se parte una de estas *setas*, su carne blanca no cambia de color ó toma una ligera tinta rosada poco intensa. Otras especies parecidas se distinguen bien por el sombrero claro ó marmoleado, *tubos rojos*, y en que por la fractura la carne se vuelve inmediatamente *azul* y después negra.

Oronja verdadera (fig. 4).—Otoño. Sombrero anaranjado o amarillo vivo, con los bordes rayados ó hendidos. Hojuelas y pie *amarillo de oro. Cuando joven*, está rodeado de una membrana blanca (*volva*), de la que luego quedan restos adheridos al pie. Debe tenerse cuidado para no confundirla con la *falsa oronja* (fig. 12), muy venenosa, que tiene las *láminas blancas*.

Clavaria botritis (fig. 6).—Estío y otoño. Sombrero coraloideo, en ramos, muy fácilmente reconocibles. Amarillo pálido á rojo anaranjado. Carne blanca. En las montañas, en estío y otoño, abunda otra especie con la cabeza rizada.

Canthareilus cibarius y cornucopoides (fig. 7).—Estío y otoño. Amarillo pálido ó vivo. Forma de flor ó cáliz, con los bordes rizados y festonados. Cara inferior del sombrero surcada por gruesos nervios bifurcados que se prolongan por el pie. No hay *canthareilus* falsos.

Seta de cardo.—*Pleurotus ó agaricus eryngii* (fig. 8).—Otoño. Carnosa y esponjosa, rojo-pardo (color de *hígado*), fija por pedículo estrecho á los troncos viejos de encina y en los cardos seteros. Tubos blancos y después amarillentos. No puede confundirse.

Pleurotus globulosus (fig. 5). — Estío y otoño. De 20 á 40 centímetros de altura. Sombrero un poco apuntado, pardo-rojizo, con escamas imbricadas. Hojuelas blanquecinas, libres, que no llegan al pedículo, que está ensanchado en la base, manchado de pardo y rodeado en la parte superior por un collar móvil.

Las setas venenosas.

Sólo citaremos las especies que tienen parecido con las comestibles.

Amanita muscaria.—*Mata moscas* (figura 9).—Se confunde frecuentemente con el *boletus edulis* (fig. 1). Esta tiene las láminas ú hojuelas *rosadas ó violadas*, en tanto que las de la *amanita muscaria* son *blancas*, y tiene restos de *volva* (membrana) sobre el sombrero blanco-amarillento.

Amanita verna (fig. 11).—Sombrero amarillo claro, sembrado de restos de *volva*. Láminas *blancas;* anillo amarillento al rededor del pie.

Boletus Satán (fig. 10).—Sombrero leonado ó gris. Tubos rojo-pardos. La fractura se vuelve *azul.*

Falsa oronja (fig. 12).—Sumamente venenosa. Sombrero rojo vivo, con restos de volva blancos ó amarillentos en forma de *verrugas. Carácter distintivo*, necesario y suficiente: la verdadera oronja tiene las láminas y el pie de color *amarillo de oro* y la falsa siempre blancos.

En caso de envenenamiento.—En cuanto aparecen los *síntomas* (cólicos, vómitos, diarrea, pupilas dilatadas, pulso débil, convulsiones), *Vomitivos:* una cucharada de harina de mostaza en un vaso de agua templada; 2 gramos de ipecacuana. *Purgantes:* aceite de ricino, 30 gramos. *Llamar al médico*, que practicará el lavado del estómago y administrará la *atropina*, único antídoto. Evitar en absoluto las *bebidas acídulas*, el alcohol y el éter.

En mal de muerte no hay médico que acierte.



Figs. 449 á 465.

Bien vengas, mal, si vienes solo.

LOGARITMOS

I.—Lo que es un logaritmo.

Escribamos las dos series de números:

1. 0. 1. 2. 3. 4. 5. . . . . .
2. 1: 10: 100: 1000: 10000: 100000; . . . . .

Los números de la línea **1** son los logaritmos de los números correspondientes de la línea **2**. El logaritmo de 1 es 0, el de 10 es 1, etc.

Como $1 = 10^0$; $10 = 10^1$; $100 = 10^2$; $1000 = 10^3$, etc., se ve que *el logaritmo de un número es el exponente de la potencia á la cual es preciso elevar 10 para tener este número.*

Para expresar que un número es el logaritmo de otro, se escribe, por ejemplo: log. 100 = 2; log. 1000 = 3; log. 10000 = 4, etc.

Cada número tiene su logaritmo. Los comprendidos entre 10 y 100, por ejemplo, tienen logaritmos comprendidos entre 1 y 2, es decir, 1 seguido de una parte decimal.

La parte entera de un logaritmo se llama *característica*. La parte decimal se llama *mantisa*.

Para los números comprendidos entre 1 y 10, la característica es 0; para los que están entre 10 y 100, la característica es 1, y así sucesivamente. La característica tiene tantas unidades como cifras, menos una, tiene la parte entera del número de que se trata.

Los números tales como 7, 70, 700, 7000, etc., por ejemplo, tienen logaritmos que sólo difieren en la característica; su mantisa es idéntica.

En general, puede decirse que cuando se multiplica ó se divide un número por 10, 100, 1000, etcétera, la mantisa de los logaritmos no varía; sólo cambia la característica. Esta observación es muy importante, y se utiliza en la investigación de los logaritmos de los números.

II.—Utilidad de los logaritmos.

Los logaritmos tienen las cuatro propiedades fundamentales que siguen:

1.º El logaritmo de un producto de varios números es igual á la suma de los logaritmos de estos números.

Ejemplo: log $(1000 \times 10) = \log 1000 + \log 10$.

En efecto: $1000 \times 10 = 10000$, cuyo log es 4, y log 1000 = 3, y log 10 = 1.

Por lo tanto, *la multiplicación se reemplaza por la suma.*

2.º El logaritmo de un cociente es igual á la diferencia entre el logaritmo del dividendo y el del divisor.

Ejemplo: $\log\left(\frac{1000}{10}\right) = \log 1000 - \log 10$.

En efecto: $\frac{1000}{10} = 100$, tiene 2 por log., y log 1000 = 3, y log 10 = 1.

En consecuencia, *la división se convierte en sustracción.*

3.º El logaritmo de una potencia de un número es igual al producto del exponente por el logaritmo de la base.

Ejemplo: $\log (100)^2 = 2 \log 100$.

En efecto: $100^2 = 10000$, tiene 4 por logaritmo: log 100 = 2; $2 \times 2 = 4$.

Por consiguiente, *la elevación á potencias se transforma en multiplicación.*

4.º El logaritmo de la raíz de un número es igual al cociente de la división del logaritmo del número por el índice de la raíz.

Ejemplo: $\log\left(\sqrt[4]{10000}\right) = \frac{\log 10000}{4}$.

En efecto: $\sqrt[4]{10000} = 10$, tiene 1 por logaritmo; log 10000 = 4; 4 : 4 = 1.

De este modo, *la extracción de raíces se reduce á una división.*

III.—Manera de hallar el logaritmo de un número.

Cuando se busca el logaritmo de un número, *se escribe primeramente su característica*, y se halla la mantisa en las tablas que hay construídas con este fin.

Uso de la tabla adjunta.

1.º Las dos columnas encabezadas con *N* contienen los 99 primeros números. La mantisa de los logaritmos de estos números se encuentra en la segunda columna, encabezada con *0*, y enfrente de cada uno de ellos.

Ejemplo: *El logaritmo de 9 es* 0,954.
El logaritmo de 84 es 1,9243.

2.º Esta tabla da también directamente los logaritmos de los 999 primeros números.

Sea, por ejemplo, hallar el logaritmo de 695.

Se busca 69, es decir, las dos primeras cifras de 695, en la columna *N*, y se sigue la línea de 69 hasta la columna encabezada por *5* (3.ª cifra): se encuentra 8420, que es la mantisa buscada. Se tiene, pues: log 695 = 2,8420.

3.º Se puede del mismo modo obtener el logaritmo de un número mayor que 999.

Por ejemplo, el logaritmo de 1850.

La característica es 3. La tabla da para *185* ó 1850 (línea *18*, columna *5*) 2672; luego log 1850 = 3,2672.

4.º Sea, por último, encontrar el logaritmo de 1857.

Se observará, pues, que la mantisa del logaritmo de 1850 es 2672; la del logaritmo de 1860 es 2695.

Así, el logaritmo aumenta en 2695-2672 = 23 diezmilésimas cuando el número aumenta en 10. Luego cuando el número aumente en 7, el logaritmo no aumentará más que las $\frac{7}{10}$ de 23 diezmilésimas, ó sea $\frac{23 \times 7}{10} = 16,1$ diezmilésimas.

Pero 2672 + 16 = 2688. Luego, en definitiva, log 1857 = 3.2688.

IV.—Modo de hallar el número correspondiente á un logaritmo dado.

1.º *El logaritmo dado se encuentra en la tabla.*

Sea hallar el número correspondiente á 2,5145: así, log $x = 2{,}5145$; hay que hallar x.

La característica (2) nos indica que deben ser tres las cifras enteras del número que se busca; en la tabla se buscará la mantisa (5145), que se encuentra en la línea 32, columna del 7; el nú-

mero buscado es, por lo tanto, 327. $x = 327$.

2.º *El logaritmo dado no está en la tabla.* Supongamos que se quiere hallar el número correspondiente á 0,9521; $\log x = 0{,}9521$.

Se encuentra en la tabla, en la línea 89; los números 9518 y 9523, entre los cuales está comprendido el 9521.

La diferencia entre estos dos números es 5: la diferencia de 9518 á 9521 es solamente 3. Pero el número correspondiente á 9523 es 896. Luego el que corresponderá á 9521 será $895 + \frac{3}{5}$, ó $895 + 0{,}6 = 895{,}6$.

Y como según la característica 0 la parte entera del número no debe tener más que una cifra, $x = 8{,}956$.

LOGARITMOS DECIMALES

N.	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	N.	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	»	000	301	477	602	699	778	845	903	954	50	6990	6998	7007	7016	7024	7033	7042	7050	7059	7067
1	000	041	079	114	146	176	204	230	255	279	51	7076	7084	7093	7101	7110	7118	7126	7135	7143	7152
2	301	322	342	362	380	398	415	431	447	462	52	7160	7168	7177	7185	7193	7202	7210	7218	7226	7235
3	477	491	505	519	531	544	556	568	580	591	53	7243	7251	7259	7267	7275	7284	7292	7300	7308	7316
4	602	613	623	633	643	653	663	672	681	690	54	7324	7332	7340	7348	7356	7364	7372	7380	7388	7396
5	699	708	716	724	732	740	748	756	763	771	55	7404	7412	7419	7427	7435	7443	7451	7459	7466	7474
6	778	785	792	799	806	813	820	826	833	839	56	7482	7490	7497	7505	7513	7520	7528	7536	7543	7551
7	845	851	857	863	869	875	881	886	892	898	57	7559	7566	7574	7582	7589	7597	7604	7612	7619	7627
8	903	908	914	919	924	929	934	940	944	949	58	7634	7642	7649	7657	7664	7672	7679	7686	7694	7701
9	954	959	964	968	973	978	982	987	991	996	59	7709	7716	7723	7731	7738	7745	7752	7760	7767	7774
10	0000	0043	0086	0128	0170	0212	0253	0294	0334	0374	60	7782	7789	7796	7803	7810	7818	7825	7832	7839	7846
11	0414	0453	0492	0531	0569	0607	0645	0682	0719	0755	61	7853	7860	7868	7875	7882	7889	7896	7903	7910	7917
12	0792	0828	0864	0899	0934	0969	1004	1038	1072	1106	62	7924	7931	7938	7945	7952	7959	7966	7973	7980	7987
13	1139	1173	1206	1239	1271	1303	1335	1367	1399	1430	63	7993	8000	8007	8014	8021	8028	8035	8041	8048	8055
14	1461	1492	1523	1553	1584	1614	1644	1673	1703	1732	64	8062	8069	8075	8082	8089	8096	8102	8109	8116	8122
15	1761	1790	1818	1847	1875	1903	1931	1959	1987	2014	65	8129	8136	8142	8149	8156	8162	8169	8176	8182	8189
16	2041	2068	2095	2122	2148	2175	2201	2227	2253	2279	66	8195	8202	8209	8215	8222	8228	8235	8241	8248	8254
17	2304	2330	2355	2380	2405	2430	2455	2480	2504	2529	67	8261	8267	8274	8280	8287	8293	8299	8306	8312	8319
18	2553	2577	2601	2625	2648	2672	2695	2718	2742	2765	68	8325	8331	8338	8344	8351	8357	8363	8370	8376	8382
19	2788	2810	2833	2856	2878	2900	2923	2945	2967	2989	69	8388	8395	8401	8407	8414	8420	8426	8432	8439	8445
20	3010	3032	3054	3075	3096	3118	3139	3160	3181	3201	70	8451	8457	8463	8470	8476	8482	8488	8494	8500	8506
21	3222	3243	3263	3284	3304	3324	3345	3365	3385	3404	71	8513	8519	8525	8531	8537	8543	8549	8555	8561	8567
22	3424	3444	3464	3483	3502	3522	3541	3560	3579	3598	72	8573	8579	8585	8591	8597	8603	8609	8615	8621	8627
23	3617	3636	3655	3674	3692	3711	3729	3747	3766	3784	73	8633	8639	8645	8651	8657	8663	8669	8675	8681	8686
24	3802	3820	3838	3856	3874	3892	3909	3927	3945	3962	74	8692	8698	8704	8710	8716	8722	8727	8733	8739	8745
25	3979	3997	4014	4031	4048	4065	4082	4099	4116	4133	75	8751	8756	8762	8768	8774	8779	8785	8791	8797	8802
26	4150	4166	4183	4200	4216	4232	4249	4265	4281	4298	76	8808	8814	8820	8825	8831	8837	8842	8848	8854	8859
27	4314	4330	4346	4362	4378	4393	4409	4425	4440	4456	77	8865	8871	8876	8882	8887	8893	8899	8904	8910	8915
28	4472	4487	4502	4518	4533	4548	4564	4579	4594	4609	78	8921	8927	8932	8938	8943	8949	8954	8960	8965	8971
29	4624	4639	4654	4669	4683	4698	4713	4728	4742	4757	79	8976	8982	8987	8993	8998	9004	9009	9015	9020	9025
30	4771	4786	4800	4814	4829	4843	4857	4871	4886	4900	80	9031	9036	9042	9047	9053	9058	9063	9069	9074	9079
31	4914	4928	4942	4955	4969	4983	4997	5011	5024	5038	81	9085	9090	9096	9101	9106	9112	9117	9122	9128	9133
32	5051	5065	5079	5092	5105	5119	5132	5145	5139	5172	82	9138	9143	9149	9154	9159	9165	9170	9175	9180	9186
33	5185	5198	5211	5224	5237	5250	5263	5276	5289	5302	83	9191	9196	9201	9206	9212	9217	9222	9227	9232	9238
34	5315	5328	5340	5353	5366	5378	5391	5403	5416	5428	84	9243	9248	9253	9258	9263	9269	9274	9279	9284	9289
35	5441	5453	5465	5478	5490	5502	5514	5527	5539	5551	85	9294	9299	9304	9309	9315	9320	9325	9330	9335	9340
36	5563	5575	5587	5599	5611	5623	5635	5647	5658	5670	86	9345	9350	9355	9360	9365	9370	9375	9380	9385	9390
37	5682	5694	5705	5717	5729	5740	5752	5763	5775	5786	87	9395	9400	9405	9410	9415	9420	9425	9430	9435	9440
38	5798	5809	5821	5832	5843	5855	5866	5877	5888	5899	88	9445	9450	9455	9460	9465	9469	9474	9479	9484	9489
39	5911	5922	5933	5944	5955	5966	5977	5988	5999	6010	89	9494	9499	9504	9509	9513	9518	9523	9528	9533	9538
40	6021	6031	6042	6053	6064	6075	6085	6096	6107	6117	90	9542	9547	9552	9557	9562	9566	9571	9576	9581	9586
41	6128	6138	6149	6160	6170	6180	6191	6201	6212	6222	91	9590	9595	9600	9605	9609	9614	9619	9624	9628	9633
42	6232	6243	6253	6263	6274	6284	6294	6304	6314	6325	92	9638	9643	9647	9652	9657	9661	9666	9671	9675	9680
43	6335	6345	6355	6365	6375	6385	6395	6405	6415	6425	93	9685	9689	9694	9699	9703	9708	9713	9717	9722	9727
44	6435	6444	6454	6464	6474	6484	6493	6503	6513	6522	94	9731	9736	9741	9745	9750	9754	9759	9763	9768	9773
45	6532	6542	6551	6561	6571	6580	6590	6599	6609	6618	95	9777	9782	9786	9791	9795	9800	9805	9809	9814	9818
46	6628	6637	6646	6656	6665	6675	6684	6693	6702	6712	96	9823	9827	9832	9836	9841	9845	9850	9854	9859	9863
47	6721	6730	6739	6749	6758	6767	6776	6785	6794	6803	97	9868	9872	9877	9881	9886	9890	9894	9899	9903	9908
48	6812	6821	6830	6839	6848	6857	6866	6875	6884	6893	98	9912	9917	9921	9926	9930	9934	9939	9943	9948	9952
49	6902	6911	6920	6928	6937	6946	6955	6964	6972	6981	99	9956	9961	9965	9969	9974	9978	9983	9987	9991	9996

V. — Ejemplos.

1.º *En qué se convierte una suma de 854 pesetas, colocadas al 4 por 100 de interés compuesto, al cabo de 50 años.*

Según la fórmula $A = C\,(1 + r)^n$, se obtiene:

$$A = 854 \times 1{,}04^{50}.$$

Haciendo uso de los logaritmos, se encuentra:

$$\log A = \log 854 + 50 \log 1{,}04.$$

Pero $\log 854 = 2{,}9315$; $\log 1{,}04 = 0{,}017$; $50 \log 1{,}04 = 0{,}85$.

$\log A = 2{,}9315 + 0{,}85 = 3{,}7815$.

Luego $A = 6046$.

2.º *Hallar el valor de la 63.ª potencia de 2.*

$$x = 2^{63}, \log x = 63 \log 2,$$

$$\log x = 63 \times 0{,}301 = 18{,}963,$$

$$x = 9.184.000.000.000.000.000.$$

Se cuenta que el inventor del juego de ajedrez pidió la siguiente recompensa: un grano de trigo para la primer casilla del tablero; dos para la 2.ª; cuatro para la 3.ª; ocho para la 4.ª, y así sucesivamente hasta la 64.

Se ve que el número de granos de trigo necesarios para la 64 casilla es igual á 2^{63}, ó sea un número de 19 cifras que aproximadamente vale 9 trillones; suponiendo que el litro de trigo contenga 16.000 granos, serían precisos 5.740.000.000.000 hectolitros.

LAS MARAVILLAS DEL OJO HUMANO

¡Si hubiera encargado á un óptico un instrumento destinado á la visión, y me hubiese mandado el ojo, me habría apresurado á devolvérselo, rechazándolo! (HELMHOLTZ.)

Instrumento de precisión casi perfecta, de una delicadeza y de una movilidad extremas, nuestro ojo recoge las vibraciones luminosas emanadas de los cuerpos y de los objetos y las transmite á la *retina*, á la más interna de las membranas del ojo, donde se pintan las imágenes invertidas.

La retina, en conexión íntima con el cerebro, gracias al nervio óptico, analiza las vibraciones que conmueven sus células nerviosas, las diferencia, las localiza y las transforma en sensaciones de *luz*, de *color*, de *relieve*, de *distancia*.

Todo el acto de la visión consiste en esto. Parece muy sencillo, pero hay que recorrer mucho camino, y es necesaria una larga educación del ojo antes de poder enunciar con seguridad esta simple proposición:

«*Este objeto amarillo es un limón colocado sobre una mesa á 50 centímetros de mí y á mi derecha*».

Porque el ojo humano no entra en posesión en seguida, cuando nace, de esta facultad de distinguir los colores y las formas, de situar los objetos á cierta distancia *fuera de él*. La experiencia, la comprobación de toda sensación visual por una sensación táctil correspondiente, es lo que nos enseña poco á poco á proyectar lejos de nuestra retina las imágenes que vienen á formarse en ella.

El ojo muy imperfecto del recién nacido distingue únicamente lo claro de lo oscuro, y guiña perpetuamente, mientras que el ojo del niño se acomoda inmediatamente á la luz del día.

Los ciegos de nacimiento.

Con este motivo, la *historia de los ciegos* de nacimiento es instructiva al par que curiosa. Se ha encontrado varias veces al operar una doble catarata congénita en un adulto que era capaz de razonar sus sensaciones.

Los ciegos de nacimiento distinguen la noche del día y nada más, pero conocen el nombre de la mayor parte de los objetos exteriores; los han palpado y manejado, pueden describirlos perfectamente, puesto que el *tacto*, sentido fundamental, les ha dado un conocimiento exacto de ellos.

¿Qué sucede cuando un individuo dado, repentinamente sacado de la noche en que vivía por un corte de bisturí, puede mirar y ver á su alrededor con un ojo tan nuevo como el del recién nacido?

Pues sucede que no *ve* nada, «ve» muy mal; *ve* demasiadas cosas á la vez y le parece que todos los objetos *tocan* su ojo, como en otro tiempo tocaban la piel de sus dedos, lo que le obliga á guiñar constantemente; se encuentra como atontado, *aturdido*, *perdido en el caos* de las impresiones nuevas que le asaltan.

Una mujer, operada á los 43 años por Waldrop, no podía nombrar ninguno de los objetos usuales que anteriormente había tocado miles de veces con sus manos. La era preciso palparlos para reconocerlos. Y en seguida los confundía, tomando el perro por el gato, un portalápiz por una llave, y así sucesivamente.

Al 18.º día de la operación no apreciaba todavía bien la distancia; extendía la mano muy lejos para buscar un objeto muy próximo; al cabo de seis semanas, la educación de los músculos de sus ojos era aún tan rudimentaria, que tenía gran dificultad para dirigir la mirada hacia un objeto pequeño y mantenerla fija en él.

Por este ejemplo puede calcularse cuánto debe trabajar el pequeño sér para llegar á darse cuenta un día del valor de las «manchas coloreadas» que componen para él todo el universo.

El ojo es un aparato fotográfico.

Veamos ahora cómo se presentan en la retina estas «manchas coloreadas».

Para este estudio *compararemos el ojo con un* aparato fotográfico.

Este se compone (fig. 2) de una *cámara oscura*, impenetrable á la luz exterior, á través de la cual caminan los rayos luminosos concentrados por el *objetivo* (lente) sobre la *placa sensible*, donde se forma una imagen invertida.

Delante del objetivo se colocan *diafragmas* (figura 3), pequeñas placas metálicas provistas de un agujero central, cuya abertura variable limita el número de rayos luminosos concentrados por la lente. Apliquemos estos datos al ojo:

1.º La **cámara oscura** está constituída por dos membranas llamadas protectoras, la *esclerótica* (*scleros*, duro) y la *coroides* (*chorion*, membrana fina; *eidos*, forma).

La *esclerótica* es como el esqueleto del ojo; mantiene la forma esférica del globo, da inserción á los músculos que le mueven.

Por delante de la pupila, la *esclerótica* pierde su color blanco (blanco del ojo) y se hace transparente é incolora bajo el nombre de *córnea* (*corneus*, en cuerno). En su segmento anterior, esclerótica y córnea están cubiertas por una membrana delgada, rica en vasos, la *conjuntiva*, que tapiza igualmente la cara posterior de los párpados para facilitar su deslizamiento.

La *coroides* contiene un gran número de vasos capilares, y además células *pigmentadas* (de coloración oscura), que desempeñando el mismo papel que la capa negra extendida por el interior del aparato fotográfico, impiden la difusión y la reflexión de los rayos luminosos una vez que han llegado hasta la retina. En los *albinos* (*albus*, blanco), la *coroides* carece de *pigmento* y el ojo soporta difícilmente la luz un poco intensa.

La *coroides* contiene también fibras musculares circulares en relación con los bordes del *cris-*

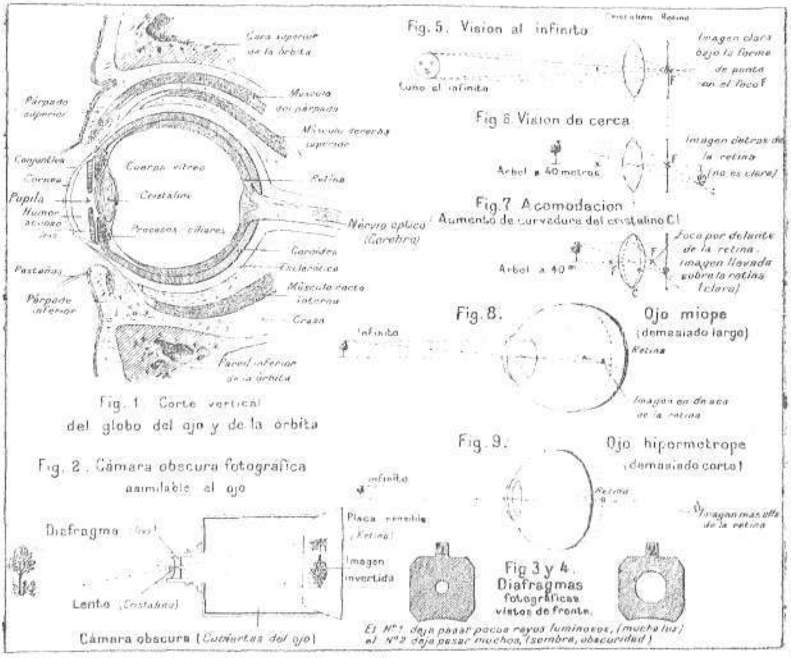
talino (véase más adelante), llamadas *procesos ciliares* (*processus*, prominencia).

2.º **La lente y el diafragma**.—La *lente* es la que en el aparato fotográfico concentra los rayos emanados de un árbol, por ejemplo, los refracta (es decir, los desvía inclinándolos) y los hace converger en un punto llamado *foco*, donde se forma la imagen más pequeña de este árbol.

En el ojo, la lente está representada por el *cristalino*; este es, en efecto, una lente biconvexa de 0m,004 de espesor, de 0m,015 de foco, transparente, suspendida detrás de la córnea y la pupila exactamente en el eje de ésta.

La circunferencia del cristalino se encuentra en contacto con los músculos de los *procesos ciliares* (véase más arriba). Delante del cristalino existe un *diafragma* (véase más arriba) muscular, cuya abertura varía del diámetro de una cabeza de alfiler al de una moneda de un céntimo, según la intensidad de la luz. Este diafragma es el *iris* (Iris, diosa del arco iris); su orificio, la *pupila*.

El *iris* está diversamente coloreado, según las razas y los individuos; es el que da á los ojos su



Figs. 464 á 472.

principal expresión; es al que los poetas han cantado y cantarán siempre. Los *iris* claros predominan en los pueblos del Norte. En Francia se cuentan 44,5 por 100 de ojos azules; en España, 29,2 solamente.

Raramente tienen el mismo matiz los dos iris. La pupila nos parece siempre negra, porque vemos á través de su orificio la *coroides* oscura.

Una luz intensa contrae la pupila, todo el mundo lo ha observado en un gato á medio día; la oscuridad la dilata en su máximum, porque entonces el ojo tiene necesidad de recibir la mayor cantidad posible de rayos para procurar percibir alguna cosa.

Los venenos obran diferentemente sobre las pupilas, y su estado desempeña un papel importante en el diagnóstico de las intoxicaciones; así, la belladona y el datura estramonio las *dilatan*; el tabaco, el opio y la eserina la *contraen*.

Por último, la desigualdad de diámetro de las dos pupilas y la abolición de sus movimientos son un síntoma grave que se observa en las parálisis oculares, la ataxia, la parálisis general progresiva, etc. Aprendamos á mirarnos nosotros mismos en el «blanco de los ojos».

3.º **La placa sensible**.—Es la *retina* (*rete*, red) tela delicada, formada por la expansión del nervio óptico. Está dotada de una sensibilidad especial; es decir, que todas sus excitaciones, cualesquiera que sean, dan siempre lugar á una sensación de luz. Cuando se recibe un puñetazo en un ojo, se ven en efecto «36 lucecitas». Así mismo, comprimiendo con el dedo un poco fuerte nuestros globos oculares en la oscuridad, se perciben, parece ser, círculos luminosos confundidos y movibles, que se denominan *fosfenos*.

Ojos que no ven, corazón no quiebran.

La visión.

Sigamos ahora hasta la retina, á través de las diferentes partes del ojo, los rayos emanados de la *luna*, por ejemplo (fig. 5).

Encontrándose este astro en el infinito, su imagen se formará en el foco mismo del cristalino (véase más arriba), y como este foco coincide con la retina, la imagen de la luna se formará justamente donde es necesario para que veamos claramente cómo nos sonríe su excelente figura paternal. Miremos ahora á un árbol situado á 40 metros; le vemos claramente, y sin embargo, construyendo *su imagen*, observamos que se forma bien *detrás* de la retina, porque esta vez el objeto no se encuentra en el infinito, y la imagen no se verifica ya en el *foco* del cristalino, es decir, sobre *la retina*. Deberá, pues, estar turbia y difusa. ¿Cómo explicar, pues, esta claridad paradójica en el primer examen?

La acomodación.

En este caso interviene un acto complejo, llamado *acomodación*, *adaptación*, que es el «enfoque» aplicado al ojo; pero como en este caso la distancia es inmutable entre la lente y la placa (entre la lente y la retina), y ésta no puede retroceder ni avanzar como en el aparato, la lente es la que deberá cambiar de forma, aumentar su curvatura y por consecuencia llevar su foco por delante de la retina, puesto que cuanto más se aproxime el objeto á la lente más se alejará la imagen.

¿Cómo podrá el cristalino aumentar su curvatura y tener un foco más corto? Merced á los *procesos ciliares* (véase Coroides).

Estos, al contraerse, comprimen sobre la circunferencia del cristalino, que se encorva hacia delante, abombándose hacia este lado, donde tiene sitio.

Su foco es de esta manera trasladado por delante de la retina, y se forma en ella una imagen clara por detrás de él.

El ojo miope.

Pero las cosas no siempre suceden de esta manera; todos los ojos no están bien conformados, ó son *emétropes* (*en metron*, según la medida; *ops*, ojo), capaces de leer á 25 centímetros letras de $1/4$ de milímetro; capaces de ver, á partir de 60 metros, hasta el infinito, sin acomodación.

Existen ojos demasiado largos. En el ojo *miope* (*mio*, aprieto; *ops*, ojo) (fig. 8), la imagen se *forma siempre* delante de la retina; así, para ver distintamente, el miope se ve obligado á aproximar los objetos muy cerca de su ojo; entonces la imagen retrocede y cae sobre la retina. Mientras que el ojo normal no ve distintamente sino á una distancia de 12 centímetros, el ojo miope ve muy bien á 5 y 6 centímetros. La acción prolongada de la acomodación, la convergencia sostenida de los globos en los escolares, por ejemplo, favorecen la miopía. Se la corrige por medio de cristales bicóncavos divergentes.

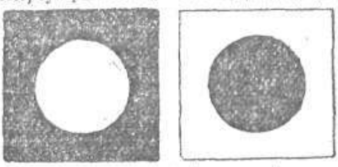
Al contrario, se encuentran ojos demasiado cortos. En el ojo *hipermétrope* (*hiper*, más allá; *metron*, medida), la imagen de un objeto colocado al infinito puede no formarse en reposo sino *detrás* de la retina; es preciso, pues, que un ojo de esta naturaleza se acomode para ver distintamente á 50 metros. De esto resulta cansancio constante y necesidad de usar cristales convexos convergentes.

El *présbita* (*presbus*, viejo) ha perdido, en parte, la facultad de acomodarse con los progresos de la edad, porque su cristalino ya no tiene la elasticidad necesaria; no puede ver los objetos muy de cerca (puesto que su imagen se forma fatalmente *detrás* de la retina). Debe separar hasta el extremo del brazo el periódico ó el libro, á menos de que no lleve cristales convexos.

Al envejecer, los miopes se hacen présbitas.

Los colores.

Finalmente, el ojo normal debe ver también los colores y distinguirlos unos de otros, lo que es muy importante en la marina, el ejército y los caminos de hierro. Hay, en efecto, ojos para los cuales no existe el *rojo*, que es visto *verde* ó *negro*; para otros falta el *verde*: finalmente, para otros el mundo exterior no tiene colores ni matices, todo es uniformemente *gris*. Este vicio de la vista es llamado *daltonismo*, de Dalton, físico inglés que fué el primero que lo estudió.



FIGS. 473 Y 474.—¿CUÁL ES EL CÍRCULO MAYOR?

Por lo demás, el ojo humano no es perfecto para la visión de los colores; regiones enteras del espectro solar permanecen mudas para él; los rayos ultravioletas (los más luminosos de todos), los rayos infrarrojos (los más calientes de todos), los misteriosos rayos X de Roentgen se le escapan *completamente*, mientras que la última de las algas, la más ínfima de las bacterias, es muy sensible á estas vibraciones, invisibles para nosotros.

El sentido de la vista es, entre nosotros, el más sujeto á las ilusiones, á los errores, á las faltas de juicio. Las experiencias que lo prueban son numerosas; una de las más conocidas es la que pone en evidencia los efectos de la *irradiación retiniana*. Si se miran los dos círculos adjuntos (figuras 473 y 474), el disco blanco, rodeado del cuadro negro, *nos parece mayor* que el negro, y sin embargo, los dos son rigurosamente iguales y sobreponibles, solamente que *los rayos emanados del disco blanco* conmueven porciones de retina próximas á las que afectan normalmente; de aquí la *ilusión de aumento de tamaño*.

Así, pues, por más que sea el rey de la creación, el hombre no debe olvidar que aquel de sus cinco sentidos que le hace conocer mejor su reino es uno de los más imperfectos y de los más sujetos á las ilusiones de toda clase y naturaleza.

AGRICULTURA

La modesta propiedad rural: LA GRANJA.—LA CASA PARA VIVIR.—LAS CUADRAS.—LOS ESTABLOS.—LOS COBERTIZOS.—LOS ESTERCOLEROS.—GASTOS ANUALES.—Los inquilinos del corral: LOS PATOS.—LOS GANSOS, ETC.—Modo de alimentar el ganado: MEZCLAS DE SEMILLAS PARA PRADOS.—PLANTAS FORRAJERAS QUE CULTIVAR.

LA MODESTA PROPIEDAD RURAL

Emplazamiento, extensión y capacidad de las construcciones.

Las condiciones de una instalación de este género son tan varias como los hábitos y costumbres, el clima y topografía del país y la índole de la labranza. La granja debe aproximarse todo lo posible á las vías de comunicación más económicas, y erigirse las construcciones en lugar sano y abrigado, con exposición de la fachada y el corral más bien al sudeste que al levante. El mejor abrigo *contra el viento es una línea de árboles copudos* (figura 1), entre los que se plante un seto de arbustos frondosos *c* (fig. 1). Se debe huir de la proximidad de charcas y pantanos y de los terrenos húmedos. Para construir en éstos hay que hacer previo drenaje del sitio elegido para la construcción.

Las habitaciones que tienen sótanos debajo son más sanas (fig. 13, *c*). Hay el recurso económico de establecer en derredor de la granja un foso *a* (figura 1) y elevar el corral y el piso de entrada de la casa (*fig.* 1, *ee*) *con materiales sueltos que* dejen espacios entre sí, tal como los guijarros y pedruscos, escorias, grava, etc. Cuando se está cerca de una corriente de agua hay que poner los *edificios á cubierto de avenidas.*

El terreno de la granja deberá tener una pendiente de un centímetro por cada 10 metros, ó sea 1 por 1000. El corral debe contar en todo tiempo con la cantidad de agua potable necesaria, mediante pozo, fuente, arroyo, bomba de viento, etc. Para evitar la infección del agua de los pozos se situarán el basurero *f* y su remanso de orines *c* en el sitio más declive del corral, y el pozo *p* en el más alto (fig. 2). Por bajo de este remanso de orines debe establecerse una pradera que aproveche el exceso de éstos. Para que las lluvias no se lleven las basuras, se harán oportunas regueras en los corrales donde haya basurero (fig. 14, *kk*). *Será bueno que la granja esté situada* en el promedio de la finca laborable, para equilibrar la conducción de abonos, simientes, cosechas y demás.

Debe evitarse el situar los edificios al borde de un camino, poniéndolos por lo menos á 100 metros de él, y tampoco en un sitio cerrado, sino en donde se disfrute de las mayores y más despejadas vistas posibles. Entre la granja y el camino debe mediar un paseo de árboles frutales.

La capacidad de los edificios tiene que variar con la importancia de la finca, la naturaleza de la explotación agrícola y la calidad de la tierra. Vamos á describir dos modelos de granja: 1.º, de labranza ó labor pequeña, ó sea de 10 hectáreas (unas 16 fanegas) á lo sumo; 2.º, de labranza me*diana, ó sea de 10 á 40 hectáreas.*

Después de elegido el emplazamiento de la vivienda, se determina la superficie de las construcciones destinadas á los animales, según la clase y género de alimentación de éstos y la capacidad de los graneros.

Edificios de la granja.

Por regla general se orientará la casa-habitación al sudeste (fig. 14, *a*), en el centro del fondo del corral, para que el dueño pueda vigilarle, así como á todos los departamentos que dan á él. La sala y alcobas darán al corral, y las demás piezas á la otra fachada.

Los edificios se pondrán en línea sobre el corral, que deberá ser rectangular, pero siempre con la mira de que haya que agrandarlos (V. las partes rayadas de las figuras 4, 8 y 9). El basurero se pondrá en medio del corral, cerca de los establos y cuadras (fig. 14, F), estableciendo canalizos K ó tubos de barro ó atarjeas de ladrillo para conducir los orines, con 15 milímetros de inclinación mínima por metro. Las cuadras se colocarán lo más cerca posible de la casa.

Para cortar más pronto un incendio deben mediar huecos (cobertizos, almacenes) entre las cuadras, habitación y graneros (fig. 14). El corral, que vendrá á ser como una milésima parte de la finca, está enteramente cerrado por los edificios (fig. 14), ó en parte por éstos y un foso con talud (fig. 1), ó un terraplén con seto vivo y una ó dos puertas para carros.

Disposición de los edificios y precios.

Los precios varían según las regiones, la proximidad de los materiales, etc. Por término medio, la construcción de las granjas cuesta de 120 á 156 por 100 del producto íntegro de un año (granos, forrajes, raíces, tubérculos, etcétera, excepto las plantas industriales). Las construcciones de las labranzas pequeñas se hacen en línea (fig. 3) ó en ángulo (fig. 4); esto último para dar abrigo al corral.

La vivienda.

1.º Labranza pequeña.—Las figuras 10 y 17 representan una vivienda construída con piedras sillares de unos 45 centímetros de grosor, ó ladrillos de 35, y que tiene una superficie de 11 metros por 6, ó sea 66 metros cuadrados; cuesta de 50 á 60 pesetas el metro superficial, ó sea por término medio 3.600 pesetas, toda ella trabajada con cal hidráulica en los cimientos y cal común en lo demás. La sala, lechería y portal van embaldosados; las alcobas entarimadas, y el tejado

con teja ó pizarra. Los muros interiores dados de yeso, y exteriormente enlucidos con cal.

2.° **Labranza mediana.**—El tipo representado por las figuras 11, 12 y 13 está edificado con los mismos materiales. Este edificio mide 17 metros por 6,50, ó sea 110,50, de 53 á 65 pesetas metro, que equivalen á unas 6.500 pesetas en total.

Las cuadras.

El suelo y las paredes deben estar secos; el primero se pavimenta con ladrillos de plano, arenisca, asfalto, hormigón, etc., con pendiente de 1 por 100 (fig. 17). Detrás de los animales quedará un paso P con un canal R (figs. 17 y 25) para los orines, provisto en toda su extensión de desagües sifoideos de fundición ó barro cocido (fig. 24).

Las ventanas de las cuadras serán de tirador (figura 29), y colocadas lo más cerca posible del techo. Los ventiladores no son buenos. Un metro cuadrado de ventana basta para cada dos ó tres cabezas de ganado mayor, 20 carneros ú ovejas y 14 ó 15 cerdos. Desde que la temperatura de una cuadra pasa de 18 grados hay que abrir las ventanas.

Las puertas sencillas tendrán 1,20 metro de anchas y serán de librillo, con una altura de 2,30 metros. Las puertas de dos hojas tendrán 2,50 metros de anchas y 2,30 á 2,60 de altas. El techo tendrá de 3 á 3,50 metros de altura y se blanqueará todos los años, igual que las paredes. Los pesebres, comederos y dornajos serán de piedra, mampostería, pizarra, madera dura, etc. (figs. 26 y 27). Los abrevaderos se colocarán cerca de los pozos (fig. 14), y serán de piedra ó ladrillo cubierto de cemento. Las yerberas para el heno ó el forraje se pondrán horizontales é inclinadas sobre el pesebre, á la altura apropiada para que el animal tire con facilidad de la yerba seca ó en verde y la aproveche sin desperdicio. El espacio que ha de mediar entre los travesaños de estas escalerillas será de 12 á 15 centímetros. Las forrajeras verticales (fig. 30) son preferibles á las inclinadas.

Las cuadras se disponen de varios modos (figuras 18 á 29): cabeza con cabeza, en una fila, cabeza á la pared, con ó sin corredor para dar el pienso, etcétera. Esta última disposición es la mejor para ejercer vigilancia y que los animales tengan más aire (fig. 14). El corredor ó pasillo (fig. 17, P), tiene de 1,50 á 2 metros en una cuadra de una sola fila de caballerías y 2,50 á 3 para dos filas. Las dimensiones medias de cada plaza son 2,50 metros por 1,70. Las separaciones fijas (fig. 32) son preferibles á las móviles (fig. 30). Estas separaciones son tabiques rectangulares (fig. 32) de madera, afianzados por pilares y travesaños. Las *jaulas ó camarotes son grandes plazas* de cuadra, cerradas, con zócalo macizo de 1,30 metro de altura y una parte superior, diáfana, de 70 centímetros de elevación. Se pone en ellas á los caballos de preferencia, atados con ramales de cadena, correa ó cuerda, sujetos al cabezón. El ronzal, así constituído, pasa por una anilla de hierro fija en el borde del pesebre, y lleva á su extremidad una cruz de madera fuerte (fig. 26). Los mejores fijadores del ronzal son los de fundición. Para la educación de los caballos, además de las jaulas, se emplean los picaderos llamados *paddoks*, que son grandes patios de césped, rodeados de una empalizada de 2 metros de alta.

En las fachadas de las cuadras se deben poner anillas de hierro de 2 en 2 metros y á 1 del suelo.

No se deben colgar los arneses en las cuadras, sino en una cochera que comunique con el pasadizo de servicio (fig. 14), y cuyas paredes estén artesonadas y con porta-arneses (fig. 33), á razón de 90 centímetros por caballo. El arcón de la cebada ó avena se colocará en la cochera, y se reservará un departamento para enfermería.

Los establos.

Los dedicados á la especie bovina exigen por cabeza 1,40 á 1,50 metros de alto por 2 á 2,50 de ancho, dedicando á cada pesebre 50 ó 60 centímetros de anchura por 20 de profundidad; de donde resulte una capacidad de unos 150 decímetros cúbicos, suprimiendo las escalerillas yerberas. Las vallas son más ligeras que las de los caballos, y generalmente se suprimen.

Para las labranzas pequeñas se adoptará el establo de una fila (fig. 31) con seis plazas, S; una, E, para el toro; una jaula, D, para los chotos; un trecho para el mozo y otro para el pienso, con canalete de alimentación sobre los pesebres, B.

Para las labranzas medianas, véase figura 14.

La temperatura de las vaquerías no debe exceder de 12 á 15°, con poca luz (para evitar insectos) y mucha limpieza. Para cebones, la temperatura será de 15 á 18°.

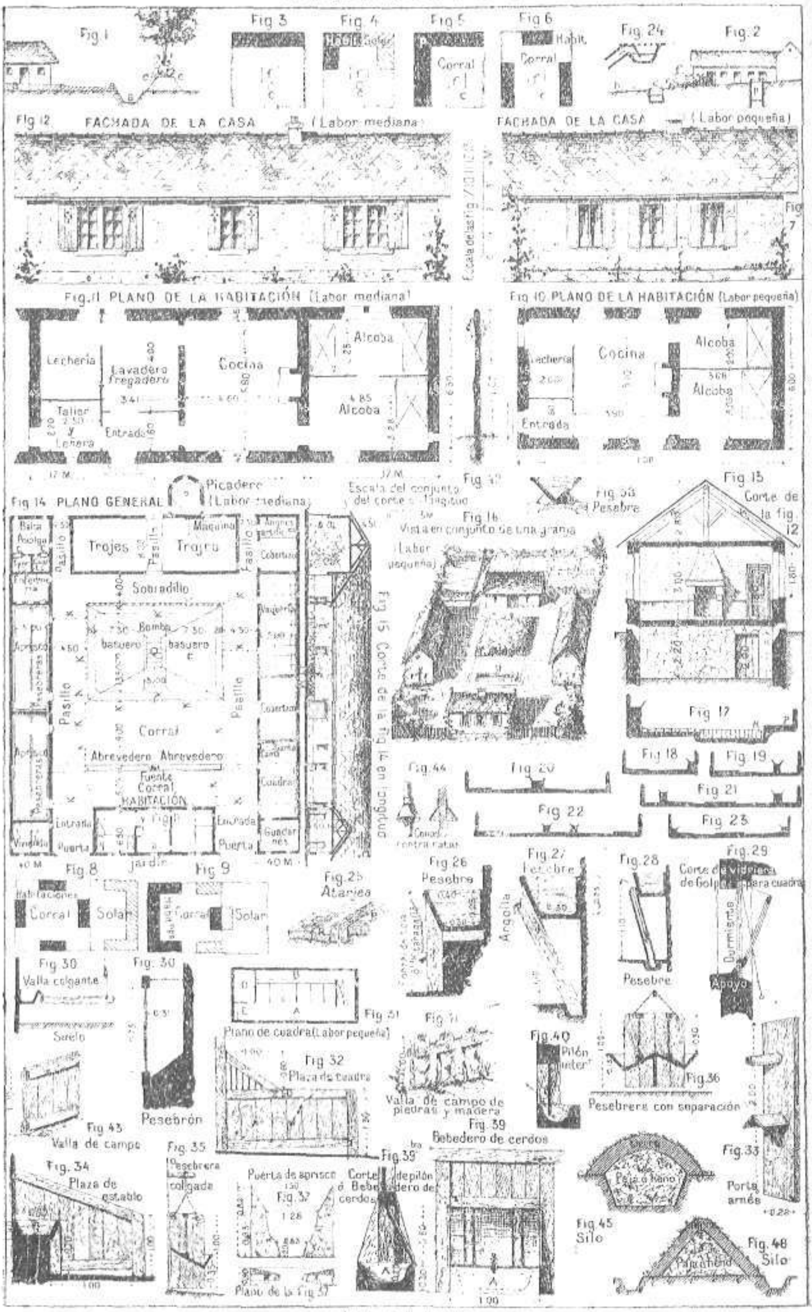
Se sujeta á las vacas y bueyes por medio de un collar de cuero, provisto de una cuerda sujeta al pesebre. Las canalejas de alimentación tendrán de 1 á 1,30 metros si no han de servir más que para una fila de pesebres, y de 1,80 si han de atender á dos filas.

Lechería.—Tal es el nombre natural del sitio en que se deposita la leche para disponer su aprovechamiento, y por consiguiente, ya sea para consumirla, ya para transformarla en manteca, etc. Ha de ser una pieza fresca, sana, á un temple de 10 á 12°, en un sótano al norte, con corriente de aire y tela metálica en las ventanas. A lo largo de los muros, dados de cemento, se colocan vasares de tabla, piedra, ladrillo, etc. El suelo, embaldosado. La lechería puede ir aneja al lavadero, en el que se han de ejecutar las manipulaciones y lavado de la manteca, así como la limpieza de las vasijas vacías (fregadero y fogón).

Apriscos y tinados.—Cobertizos cerrados (figura 14), que comprenden muros, armaduras, tejados, pesebres y demás obras de carpintería. Sale á unas 24 ó 25 pesetas de coste el metro superficial, sin graneros; y con ellos, en sobrado ó cámara superior, de 35 á 40 pesetas. Las puertas deben ser muy anchas, para evitar tropiezos y frecuentes abortos de las ovejas por la precipitación con que entran. Se debe adoptar el sistema de Griñón (fig. 37), de guarnecer con mampostería, redondeada en los ángulos, la parte baja de los pies derechos. Los carneros son colocados en los compartimientos formados por los dobles pesebres (figuras 36 y 14), colgados de cadenas ó cuerdas á fin de poder arreglar su altura á la de la cama del ganado, según que ésta va subiendo con el excremento. A lo largo de las paredes se ponen ó cuelgan pesebreras sencillas (fig. 35), habiéndolas también volantes (fig. 38). El suelo será de tierra apisonada, y se cuenta por cabeza una superficie de 1,20 metro para los recentales, de 0,50 á 0,66 para ovejas y de 1,80 á 2 metros para los carneros, con tabiques de 1,20.

Pocilgas ó zahurdas.—Se procura establecerlas al abrigo de los vientos, y se construyen

En tierra de ciegos, el tuerto es rey.



Figs. 475 á 521.

No hay mejor cirujano que el que está bien acuchillado.

Con sillares ó pedruscos de unos 45 centímetros, con cal hidráulica, dándolas 2 metros en cuadro por cada dos ó tres cerdos (fig. 14); los umbrales, de piedra, y las vallas, de ladrillo, piedra ó tablones (fig. 43). El suelo, *impermeable y no fácil de hocicar*, puede pavimentarse con hormigón hidráulico, en el que se harán regueras para que corran los orines. Los dornajos serán de los de palomilla (figs. 39 y 39 bis). El dornajo A es de piedra ó madera, con armellas en los bordes. Delante de cada casilla ó celda habrá un patiecillo C, y éstas serán descubiertas y cerradas de hierro, ladrillo, madera ó losas puestas de pie (figs. 41 y 42). *En los patiecillos se plantarán saúcos, único árbol que respetan los cerdos.* Con los mismos materiales empleados en pavimentar la porqueriza se construye una balsa ó piscina para que los cerdos se bañen.

Los cobertizos.

Destinados á los vehículos y herramientas, deberán *tener 5 metros de altura hasta las traviesas* maestras, y contar con 10 metros cuadrados por cada carro; de 7 á 8 por sembradora, rastrillo y guadaña; 12 por trilladora, 8 por segadora, 2 ó 3 por carretilla y 3 ó 4 por rastrillo escarificador ó grada. Las paredes de piedra, carpintería, armadura, tejado y suelo apisonado, deben costar en conjunto de 16 á 22 pesetas el metro superficial. Si *se pone encima un granero subirá la construcción* hasta 4 metros ó 4 1/2, contando hasta el borde del tejado, y medio metro más en el centro (figura 14). Se ha de dar cabida también á un tallercito, para arreglo de herramientas.

Eras cubiertas.—Comprendiendo los muros, carpintería, armadura y alero para resguardo de carros cargados, el metro superficial de estas construcciones cuesta unas 40 pesetas. El solar ha de ser muy seco y bien apisonado, y se echan sobre él dos ó tres capas de coaltar ó chapapote (brea de hulla) hirviendo y con mezcla de cal hidráulica en polvo, y una vez extendida cada capa, se espolvorea sobre ella arena fina. Los pasillos serán de hormigón, ladrillos de plano, enlosados ó al menos embaldosados. En la parte de atrás se encuentra el *sitio para el malacate* ó la locomóvil de la máquina trilladora. Las puertas tendrán dos hojas rodaderas de 3 metros de anchas por 4 ó 4 1/2 de altas, y cada una llevará un postigo. Se calculan 90 kilos de mies por metro cúbico, á razón de 8 á 12 haces de á 7,50 kilos. La *altura máxima es de ocho metros. Ejemplo: Una cosecha de 5 hectáreas de sembradura, que representa un volumen de 14 metros cúbicos, exige para paso, trilla y almacenamiento un espacio de 5 metros de ancho por 8 de largo y 7 de elevación. Y se debe calcular, además, que* 100 *kilos de haces de trigo dan* 30 *de grano y* 70 *de paja; igual cifra de haces de centeno,* 25 *kilos de grano y* 75 *de paja; de cebada,* 35 *kilos de grano y* 65 *de paja, y de avena,* 30 *kilos de grano y* 70 *de paja.*

Las troneras de ventilación deben tener alambrera, y se cuidará de no apoyar las mieses contra las paredes (fig. 15).

Los hórreos deben apoyarse en postes, provistos en su parte superior de rodajas de piedra ó de *conos protectores de hojalata* (fig. 44), para que no puedan subir los ratones.

Cada 5 hectólitros de grano ocupan un metro cuadrado.

Almacén de abonos artificiales.—Ha de ser un local cerrado (fig. 14), seco, abrigado contra los vientos y con piso de hormigón. Encima de este almacén no se pondrá nunca heno ni forraje, á no mediar dos techos. En 1 metro cúbico caben de 1.000 á 1.200 kilos de abono mineral, de 800 á 1.000 de guano ó palomina, de 500 á 800 de ceniza, de 500 á 700 de tortas de casca y de 1.400 á 1.600 de fosforita ó fosfato calizo.

Los basureros.

Se los dispondrá en hoyos ó en plataformas, cubiertos de algún modo. Su coste viene á ser de 8 pesetas metro. El hoyo conviene más en los países cálidos, y las plataformas deben ser de hormigón (fig. 14, FF), de 0,20 m. de grosor, con pendientes que lleven los orines y demás líquidos á un depósito ó cisterna Q. Las fosas ú hoyos son más caros, y se saca de ellos el abono con más dificultad por las rampas de 8 centímetros por metro á lo sumo. El hormigón cuesta de 5 á 6 pesetas el metro superficial.

Si se saca la basura dos veces al año, para un montón de 2 metros de alto hay que calcular á razón de 6 metros cuadrados por buey ó caballo, 7,50 por vaca, 9,50 por buey cebón, 0,40 por carnero y 0,75 por cerdo. Entre dos estercoleros se establecerá una fosa impermeable Q (fig. 14), de mampostería con cal hidráulica, de 2,50 á 3 m. de profundidad por 4 de ancha (máximum), para recibir los orines.

Estos se envían desde las cuadras ó establos á la cisterna ó depósito por conductos subterráneos de barro cocido, de 7 á 10 centímetros de luz, ó por un cajero de adoquín, unos y otro con pendiente de 3 centímetros por metro (fig. 14, K). La cisterna cuenta con una bomba para regar el abono con orines al cargar de él los carros.

Un caballo produce al año un metro cúbico de orina, y un buey ó vaca 3 metros; un cerdo, medio metro, y otro tanto entre cinco carneros.

Ensilamiento.—Para conservar el forraje ó yerba verde se usan los silos, que así pueden establecerse bajo tierra como al aire.

Cuando el terreno es muy seco, se puede excavar el silo completamente bajo tierra, ó no más que en una mitad (fig. 45). Cuando el terreno es húmedo, se debe constituir el silo al aire y protegerle por medio de fosos (fig. 46).

Según se ve en los cortes de las figuras 45 y 46, el forraje se echa en el suelo, pero uniforme y lentamente, *de modo que se inicie la fermentación* y se dome y apile mejor el vegetal. Lleno el silo, se cubre con tierra, que no se quita hasta pasados dos ó tres meses, para dar el forraje al ganado, viéndose entonces que la fermentación está en el punto mismo en que quedó.

Gastos anuales.

Los gastos que corresponden á la cuenta de los edificios antedichos y han de deducirse anualmente del producto íntegro de la finca, calculando que el valor de las construcciones se eleve á unas 10.000 pesetas (fig. 17) y su duración á 100 años, es como sigue:

Amortización, 0,75 peseta anuales por 100. .	75 pts.
Intereses al 4 por 100.	400 —
Reparos, 0,35 peseta anuales por 100.	35 —
Total. . . .	510 pts.

A esta suma de 510 pesetas hay que añadir el seguro de los edificios y cosechas, etc

Quien hace un cesto hará ciento.

LOS INQUILINOS DEL CORRAL

Los patos.

«*La pata va delante naneando á chapuzarse donde sabe, y el pato, naneando también, la sigue con las alas cruzadas.*» (JULIO RENARD.)

El corral no se puebla sólo con gallinas y gallos, que ya describimos el año anterior, indicando el beneficio (50 por 100) que se puede sacar de ellos, si es que se siguen las reglas de la debida selección y de la buena higiene. El corral se completa con la presencia, al rededor del gallinero, de otro cierto número de graciosos y útiles inquilinos, tales como los patos, gansos, pavos, palomas y pintadas. Bien cuidadas estas diversas castas de aves domésticas, dan muy linda ganancia, variable con las comarcas, pero al rededor del 50 por 100. Además, el criador procurará lograr primicias, para lo cual son indispensables las sacadas tempranas de pollos.

El pato se cría con facilidad; es muy voraz, y come cuanto encuentra, digiriendo con suma rapidez, aprovechando lo que come y creciendo por momentos. Es, pues, de gran producto, tanto por la carne como por los huevos.

El pato se habitúa á todos los climas, y si bien es cierto que en las praderas de Normandía, surcadas de arroyuelos, es donde se encuentran los patos más famosos, no se sigue de esto que se precise gran cantidad de agua para criarlos. Lo que sí se necesita es un terreno algún tanto húmedo, en que abunden las lombricillas, y sobre todo mucho aire libre. Si se los tiene en pajarera, es indispensable que el espacio cerrado sea lo bastante grande y servido de agua, para que estas aves hallen en lo posible las ventajas principales de la libertad.

La *cría* de los patitos ó anadoncillos es tan fácil que la pueden hacer simples aficionados, pues las patas son muy buenas madres. Hacen su nido en sitio muy oculto, y *ponen* por lo regular de cuarenta á ochenta huevos en la temporada, y más si hay cerca agua corriente. La incubación dura veintiocho días.

Cuando han nacido los *anadoncillos*, los cobija la madre bajo sus alas un día, y luego los lleva al agua, defendiéndolos valerosamente contra todo ataque, aunque sea de las ratas de agua, que son su enemigo más temible. El patito crece y prospera con grande rapidez. En un corral se interesa menos la pata por sus pequeños, hasta el extremo de sustituirla algunas veces sin ningún inconveniente las gallinas. El pollo de pato así criado teme la intemperie, pero se desarrolla más pronto y alcanza mayor gordura.

El *alimento* de los anadoncillos ó anadillas se prepara generalmente con harina de cebada y trigo de baja calidad ó aechaduras, amasados con leche desnatada, pero no cortada, y ortigas y berros picados. También se puede dar arroz y fideos cocidos; pero en este caso hay que añadir salvado, para que la alimentación sea completa. A los dos meses comen estos pollos como adultos; es decir, amasijos, grano (aechaduras, cebada, avena, maíz), verduras, caracoles y babosas, lombrices de tierra, etc. En tal momento vale cada pato de 1,25 á 2 pesetas, y más si es de los tempranos; es decir, si está ya crecido á principios de mayo. Un pato que tiene donde chapotear se cría pronto; no tarda más de tres meses en estar en disposición de comerse.

En la primera fila de las *castas* hay que poner el **pato de Rouen.** Es de gran tamaño y de hermoso plumaje. El macho tiene la cabeza verde, con collarín blanco, la pechuga parda, el vientre gris claro y las alas de color gris pardusco con reflejos. Las hembras tienen el plumaje pardo muy oscuro y sin corbata. Hay una variedad enteramente blanca. Ponen mucho, y los huevos tienen el cascarón verdoso.

Pato de Aylesbury. — De color blanco puro, pico sonrosado y patas amarillentas y fuertes. Los huevos son muy grandes.

Pato de Pekín.—Corpulento y muy rústico. Tiene la pluma amarillo-anaranjada y las patas muy traseras, lo que le da una forma especial.

Pato de Berbería.—Tiene sobre el pico unas carúnculas rojas, que constituyen una jeta carnosa. Le hay de tres colores: negro, blanco y bronceado. Su carne tiene algo de almizclada.

Pato del Labrador.—Plumaje negro con reflejos azules y verdes. Pico y patas negros y carne fina. Hay, por fin, numerosas castas de patos que sirven más bien para adorno de las pajareras que para alimento, tales como el *mandarín*, el *carolino*, el *lindo*, etc.

Los gansos.

«*Tan valiente al menos como el pato, protege á sus hermanas contra los perros malos. Le tiembla entonces el pescuezo y lo culebrea por el suelo... Cuando aquello pasa, canta victoria ganguenando.*» (JULIO RENARD.)

Los gansos son triplemente productivos, puesto que lo son por su carne, por los huevos y por la pluma, de la que se le despoja en vivo, constituyendo un producto regular. El ganso necesita pasto de yerba abundante; pero en cuanto al abrigo, le basta con unas tablas. La hembra oculta los huevos cuanto puede; es buena ponedora, y dura la incubación treinta días. A los gansos recién nacidos ó gansarones se les alimenta con huevos cocidos, pero blanditos y amasados con harina de cebada, avena, trigo bajo ó aechaduras y achicorias silvestres y brotes de ortigas picaditos, constituyendo un amasado seco. El pollo de ganso necesita mucho alimento, y no tarda en comer la yerba y alimentarse casi solamente de ella; bastando ayudarle, de cuando en cuando, con algo de cebada y trigo bajo. Hay tres castas principales de gansos, á saber:

El **ganso de Tolosa** es el más productivo y más ventajoso para el cebamiento y el *foagrás*; por consiguiente, es la raza que más importa propagar. Es animal fuerte y corpulento. La pluma del lomo, de la pechuga y alas es cenicienta, y la del vientre blanca. Tiene las patas cortísimas, y con dos cernejas de pluma que le arrastran por el suelo y dan carácter á esta casta.

El **ganso de Embden** es del todo blanco, con el pico y patas de color amarillo anaranjado.

El **ganso de Guinea** tiene por distintivo unas carúnculas negras sobre el pico y lo ceniciento de su plumaje. Es casta menos productiva que las otras.

Quien al cielo escupe, en la cara le cae.

Los pavos.

«*El pavo se pavonea en medio del corral como si viviera en el antiguo régimen... Y se hincha tanto, que nunca se ve las patas.*» (JULIO RENARD.)

Son los reyes del corral; á lo menos, toman en él todo el aire de los tiranos, dando frecuentes picotazos á los pobres pollitos. Lo mejor es tenerlos separados en un herbal ó bosquezuelo contiguo. Sus buenas prendas compensan sus defectos, pues su carne es exquisita y la pava no tiene rival en cuanto á poner huevos. Defiende á sus polluelos con salvaje energía, y con razón se la confían parvas de veinticinco huevos, sacando cinco y seis seguidas.

El **pavipollo** es delicadísimo. A la edad de dos meses padece lo que se llama *subida de la sangre*, en cuyo período se le desarrollan las carúnculas; esta es la ocasión de mezclarle con el alimento algo de polvo de genciana, como tónico. Además, el pavipollo es muy sensible á la humedad, por lo que no se le dejará salir de su abrigo en tanto que esté húmeda por el rocío la tierra. Pasada esta época de subida de la sangre el pavo no da nada que hacer á sus criadores, pues se alimenta de por sí, prospera con rapidez y está en disposición de ser comido á los seis ú ocho meses, con sólo tener espacio libre.

El **pavo salvaje** tiene la pluma cobriza, pocas carúnculas en la cabeza y moco en la barba.

El más común es el *pavo negro* con patas negras ú oscuras. Casta rústica.

El **pavo blanco** de patas sonrosadas se cría para aprovechar la pluma. Constituyen otras tantas variedades el *pavo de las Ardenas*, de plumaje encarnado; el *pavo con lunares*, el *gris* y el de *Italia*. La pava de esta última casta pone muchos huevos.

Las palomas.

«*A la larga, se hace insoportable esta manía hereditaria de tener siempre algo en la garganta que no puede pasar.*» (JULIO RENARD.)

Las palomas rinden mucho cuando se las atiende. Cuesta poco el mantenerlas, puesto que suelen buscarse ellas el alimento hasta muy lejos. Se desarrollan pronto, pues á los dos meses se pueden comer ya los pichones.

Basta al efecto construir un palomar elevado, tenerle limpio y echar en él de vez en cuando algo de alimento complementario; en una palabra, no abandonar del todo á los animales. Es muy distraído el multiplicar las castas, que son muchas, variadas y pintorescas.

Paloma torcaz.—Desciende de una paloma salvaje. Es grande, azulada, cenicienta ó blanca, pero siempre con la rabadilla blanca, que es su signo distintivo. Tiene el pico negro, sin tubérculos, y las patas rojas, oscuras y negruzcas. Vive unos ocho años y hace al año unas cuatro posturas. Es la *paloma doméstica común*.

La **ordinaria** vive lo mismo en pajarera que en palomar que en jaula. Es mansa y muy fecunda. Su pluma puede tener todos los colores; se la clasifica por su talla *grande*, que tiene un reborde encarnado en los ojos; *mediana*, que pone mensualmente, y *pequeña*.

La **romana** es grande; la punta de sus alas plegadas toca con la cola. No pone sino de cuatro á seis veces en su vida.

La **bagadesa** ó del **Senegal** es paloma de pajarera, y tiene casi ocultos los ojos tras la carúncula nasal. Su pico es ganchudo, largas sus patas y mediana su fecundidad. Es casta para aficionados.

La **buchona** ó **arrulladora** se reconoce por su papada enorme, formada por la dilatación del buche, que toda paloma puede inflar á voluntad. Hay innumerables variedades de esta casta.

La **capuchina** tiene por adorno una gorguera ó semicapucha formada por la pluma del cuello. Es toda una palomita de pajarera.

La **volatinera** se distingue por la costumbre que tiene de dejarse caer, desde muy alto, dando cinco ó seis volteretas. Es de mediana talla, pero muy fecunda; toma cariño pronto al palomar.

Pero quedan todavía tantas castas por describir, que, por lo innumerables que son, no cabe hacer otra cosa que enumerarlas. Tales son: la paloma *temblona*, siempre agitada por estremecimientos; la *calzada*, con plumas hasta los pies; la *polaca*, de cabeza cuadrada; la *golondrina*, la *gruñidora*, la *risosa*, la *Montaubán*, *dragona*, *buvrela*, *encorbatada*, *tambora*, *gacisa*, *gallina* y *maltesa*. Todas ellas resultantes de los cruzamientos que son tan del gusto de los aficionados.

En el año próximo hablaremos extensamente de las *palomas mensajeras*.

Las pintadas ó gallinas de Guinea.

«*Son las jorobadas del corral. Y por su pícara giba no pronostican sino males y desdichas. Con su cabeza azulada y sus barbillas de color rojo vivo, rabian desde por la mañana hasta la noche, no cesando de lanzar un grito desafinado, que agujerea el aire como con una lezna.*» (JULIO RENARD.)

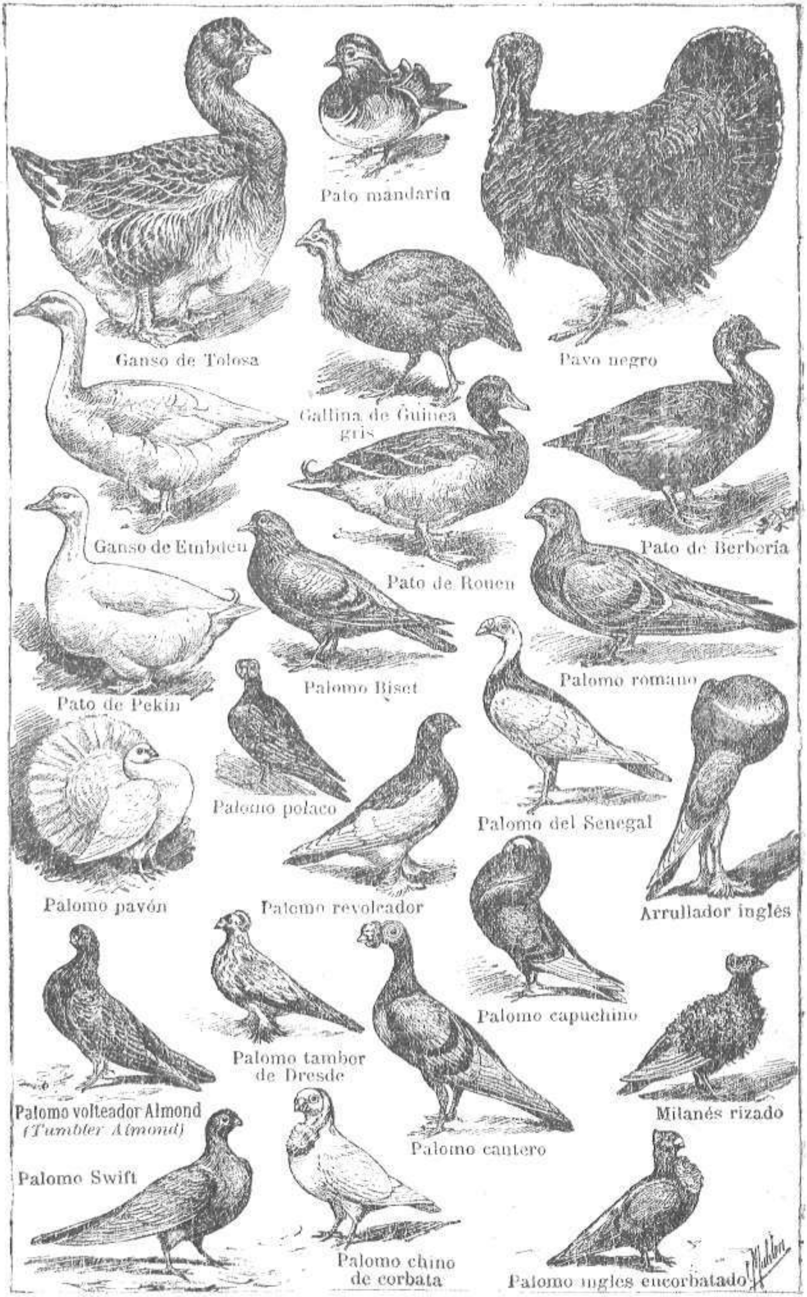
Originarias de Africa, las pintadas se hallan del todo aclimatadas en nuestro país, pero no abundan. Son en realidad huéspedes muy desagradables del corral, á causa de los gritos que dan cuando se alteran. Tienen, no obstante, una carne exquisita y muy gustosa; los huevos son de un gusto especial, muy estimados por los sibaritas. La pintada pone desde mayo hasta agosto un centenar de huevos, pero es muy mala llueca y los pollitos se crían con dificultad. En los primeros días se les da amasadura de harina y grano y huevos de hormigas.

No se conocen en Europa sino dos castas de pintadas: la de *corral*, con plumaje como empedrado, y la *vulturina*, cuyo pescuezo se parece tanto al del buitre y que es bastante rara.

Modo de matar los animales de corral.

No hay más que hacerles tragar, por medio de un embudo ó una cuchara, como una copa pequeña de alcohol ó aguardiente fuerte, para que sobrevenga casi instantáneamente la muerte, no sólo á las aves, sino aun á los conejos. La limpieza y prontitud son así grandes; la sangre del animal se reconcentra en el corazón, y la carne queda más blanca y con mejor sabor.

Antes que conozcas, ni alabes ni condenes.



FIGS. 522 Á 544.

Aunque seas muy sabio y viejo, no desdeñes consejo

MANERA DE ALIMENTAR EL GANADO

Lo primero en que el labrador tiene que pensar es en procurar pastos á su ganado, como base de alimentación en todo tiempo. A este fin, dispondrá praderas temporales ó permanentes, siendo las plantas mejores para el caso las gramíneas ó las leguminosas forrajeras, tales como la alfalfa, el trébol, la esparceta ó pipirigallo, las alberjas, el joyo ó ballico, etc., sembradas juntas ó separadas.

Mezclas para praderas temporales.

En climas cálidos ó sobrado secos, en tierras muy pobres, demasiado permeables ó pedregosas, no se sostienen las praderas sino por temporada. El adjunto cuadro marca la cantidad de simiente que hay que echar por hectárea, según que el terreno es: N.º 1. Silíceo-arcilloso, de las margas de las alturas ó mesetas (mezcla para tres años). Número 2. Modificación ventajosa de la mezcla anterior. N.º 3. Suelo calcáreo-arcilloso, muy compacto y de cultivo difícil. Número 4. Suelo calcáreo-arcilloso, muy guijarroso y somero. N.º 5. Suelo calcáreo, seco, pedregoso, muy superficial y peor que el anterior.

PLANTAS	N.º 1.	N.º 2.	N.º 3.	N.º 4.	N.º 5.
Trébol común	6 kil.	6 kil.	2 kil.	» kil.	» kil.
Trébol híbrido	3	2	3	»	»
Trébol blanco	1	5	1,200	1,200	1,600
Alfalfa lupina	2	8	»	3	2
Alfalfa común	»	»	1,250	»	»
Ballico viva	2	10	5	7,500	10
Ballico de Italia	2	»	»	»	»
Dáctila	2	15	2	»	»
Uca lanuda	4	5	2	»	»
Fleola de los prados	3	»	1,500	0,500	»
Avena descollada ó loca	»	30	5	»	»
Avena amarillenta	»	»	»	»	3
Esparceta ó pipirigallo	»	»	»	25	24
Bromo de los prados	»	»	»	6	3
Fétuca ovina	»	»	»	1,500	1,500
Antílida	»	»	»	3	3

Según el doctor Stebler, se dan en Suiza bien las mezclas siguientes, en tierras debidamente abonadas y preparadas.

SEMILLA POR HECTÁREA	Suelo fértil y propio para trébol	Suelo ligero y arenoso	Tierra fuerte y fértil	Tierra húmeda y fría
	kil.	kil.	kil.	kil.
Trébol común	20	14	20	7
Ballico de Italia	20	30	»	»
Fleola	»	»	8	10
Trébol híbrido	»	»	»	8

Más no es de olvidar que en agricultura no hay fórmulas absolutas, debiendo el labrador empezar por conocer á fondo el terreno de su propiedad, pues los datos generales que se le pueden ofrecer no pueden menos de ser muy elásticos, pero por lo mismo capaces de adaptarse á cada caso particular, bajo la acción de quien le conozca suficientemente. Por esta razón no debe el labrador comprar mezclas ya hechas de semillas, sino adquirir éstas sueltas y mezclarlas él á su antojo, sin olvidarse de enviar muestras de ellas á cualquier laboratorio especial, para asegurarse de su pureza y facultad germinativa.

La siembra se hará con el mayor cuidado, empezando por preparar la tierra lo mejor posible y esparcir la simiente por tiempos. Además, se ha de sembrar el grano pesado separado del ligero.

Mezclas para praderas permanentes.

El doctor Novacki, catedrático del Politécnico suizo, recomienda las siguientes mezclas para una pradera de larga duración: alfalfa, 6 kil. por hectárea; trébol rojo, 6 kilos; trébol blanco é híbrido, 3 kilos de cada uno; avena loca, 2 kilos; dáctila, 1,30. Según Stebler, para estas praderas de larga duración hay que emplear las semillas en las siguientes proporciones de gramos por área.

Cantidad de grano, por área, según los terrenos.

PLANTAS	Suelo bueno y no pesado, pero de miga...	Suelo bueno, pero pesado y de miga.	Suelo bueno ligero....	Suelo para esparceta..	Suelo bueno turboso...	Suelo arcilloso, pesado y húmedo.
Trébol rojo	56	42	42	28	28	28
Trébol blanco	21	14	42	14	14	14
Trébol híbrido	21	42	»	»	56	70
Alfalfa lupulina	»	»	28	»	»	»
Alfalfa de Provenza	96 á 280	»	96 á 280	280	»	»
Esparceta	14 á 42	»	14 á 42	14 á 42	»	»
Avena loca	84	42	140	109	56	28
Ballico de Italia	42	42	42	42	28	28
Ballico inglés	42	56	28	42	28	84
Dáctila	70	84	70	56	112	84
Fleola de los prados	56	42	14	14 á 28	56	84
Fétuca de los prados	42	42	»	42	23	56
Fétuca durilla	»	»	56	»	»	»
Cretela ó cola de perro	23	56	56	42	»	»
Vulpina pratense	»	»	»	»	28	28
Uca lanuda	»	»	»	»	56	»
Poas de los prados	42	28	56	42	»	»
Agróstida ó diente de perro	»	»	»	»	»	28

El francés Sr. Boitel, «tomando en consideración las exigencias del suelo, el destino de la pradera, la experiencia de los prácticos y principios de la ciencia», reduce á *cinco* las fórmulas para la formación de praderas permanentes, y son como sigue.

Mas en los años de sequía suelen no bastar estos recursos y entonces son incalculables los estragos originados. Debe, pues, esforzarse el

labrador por utilizar cuantos recursos pone á su disposición la naturaleza, y, por lo menos, tratar de tener forrajes en primavera y en otoño.

Recursos forrajeros.—Al lado de las plantas forrajeras conocidas de todo el mundo son alimentos útiles, para los ganados, la paja de los cereales, los retoños de los árboles, los pámpanos y hojas de olmo, aliso, tilo, encina, acacia, etc.; tallos y hojas de persicaria, bellotas, garrofas, sarmientos, tallos de patata, patacas, orujo de uva, de aceituna y otras semillas oleaginosas, pulpas de azucarerías y destilerías, pan de trigo bajo, sangre desecada, y el salvado, centeno, avena, etc.

PLANTAS	Suelos ricos y más ó menos calcáreos.	Terrenos de aluvión frescos y fértiles de los valles.	Suelo abundante en mesetas ó en ribazos y menos fresco que el de aluvión de los valles.	Suelo calcáreo de buena calidad. Ribazos ó mesetas de fondo y permeables.	Suelo calcáreo pedregoso, muy permeable y de fertilidad mediana.
	kilos	kilos	kilos	kilos	kilos
Poas de los prados.	10	»	»	»	»
Fleola	10	5	»	»	»
Ballico vivaz......	10	10	10	10	10
Fétuca pratense...	10	5	»	»	»
Trébol blanco.....	10	2	2	2	2
Poas comunes.....	»	10	10	10	»
Avena loca.......	»	5	10	5	10
Dáctila..........	»	5	10	5	5
Trébol común....	»	4	4	4	4
Trébol hibrido....	»	3	2	»	»
Alfalfa lupulina..	»	2	2	4	4
Alfalfa común....	»	»	2	2	»
Esparceta.......	»	»	10	20	30
Avena amarillenta	»	»	»	10	10
Antílida........	»	»	»	»	4

Según el Sr. Grandeau, las ramillas tiernas de los árboles son especialmente ventajosas hasta en los años buenos, porque el alimento que proporcionan sale más barato que el heno y la paja; tanto, que con razón se las llama *praderas aéreas*.

Cultivo de plantas forrajeras.

El *maíz*, que es en muchas partes la base de las cosechas en verde, se siembra á este fin cada quince días desde fines de mayo á fin de julio, en la proporción de 100 á 150 kilos de simiente por hectárea. Pide tierras de fondo y bien estercoladas y maduras, en este orden: primero el cuaranteño, después el amarillo gordo y luego el blanco.

El *mijo* quiere tierras medianas, ligeras, calizas y silíceas. Su vegetación es rápida y es planta que resiste mucho la sequía. Se siembra á razón de 25 á 30 kilos por hectárea, macerando previamente el grano en agua durante 24 horas.

Los *guisantes* se cultivan para dar la planta entera, en verde ó en seco, y también no más que el fruto maduro y desecado. Son poco delicados y quieren tierras de mediana consistencia, aunque sean calcáreas, con tal de que no sean á la vez húmedas. Se echan 200 litros (medida de áridos) por hectárea, sobre tierra por la que se haya pasado el rastrillo ó la grada después de bien arada.

Las *habichuelas* se dan en terrenos fuertes y frescos, sembrándose de 150 á 200 litros por hectárea.

La *col forrajera ó caballuna* se siembra á razón de 250 gramos por área, en marzo ó abril, y luego se planta hasta principios de junio. Es muy ventajosa en los climas húmedos, donde prospera grandemente y parece no acabar de dar hojas.

Todas las plantas citadas pueden sembrarse hasta principios de junio. Las que siguen son más *tardías*, y se siembran de julio á septiembre.

La semilla de *colza* se echa á la tierra cuando se alza la cosecha de cereales, arando para ello los rastrojos y poniendo de 5 á 6 kilos por hectárea.

El *trigo alforfón ó morisco* se acomoda á las tierras pobres, arenosas y calizas, sembrándose hasta el mes de agosto inclusive, á razón de 130 á 150 litros por hectárea.

La *mostaza blanca* se siembra de quince en quince días, desde que comienza la primavera hasta fin de verano, en tierra arada y rastrillada, caliza, arcillosa ó arcillo-silícea.

Las *alberjas* de invierno se siembran en septiembre, octubre y noviembre.

Las *algarrobas* resisten el frío y quieren poca humedad.

Todas estas plantas pueden mezclarse en la siembra.

Mezclas de forrajes para cortar en verde.—Las mezclas que siguen se pueden sembrar en mayo, junio y julio, y están calculadas para una hectárea:

1.ª mezcla.—Maíz amarillo grueso, 50 kilos; mijo de Hungría 10; guisantes de primavera, 25; alforfón 55. Total, 90 kilos.

2.ª mezcla.—Maíz amarillo grueso, 20 kilos; mijo de Hungría, 8; alberjas de primavera, 25; mostaza blanca, 7; trigo alforfón, 30. Total, 90 kilos.

3.ª mezcla.—Mijo de Hungría, 10 kilos; alberjas, 30; guisantes tempranos, 30; mostaza blanca, 10. Total, 80 kilos.

4.ª mezcla.—Alberjas, 70 kilos; guisantes tempranos, 70; avena, 40. Total, 180.

He aquí algunas otras fórmulas de mezclas para forrajes cortados en verde:

1.ª Forrajes para segar en primavera.—Se los siembra á fines de agosto ó principios de septiembre. Se juntan 2/3 de alberjas con 1/3 de un cereal de invierno, tal como centeno, cebada, escanda ó trigo, y se siembran en tierra bien abonada y labrada hondo. Si ésta es de mediana calidad, se echan 1/3 de alberjas y 2/3 de cereales, empleando de 1.750 *gramos á 2 kilos de simiente* así mezclada por cada área de tierra. En las ligeras se sustituyen las alberjas por las algarrobas, á iguales proporciones.

Otra mezcla recomendable es la de centeno ó alcacer (cebada temprana), con colza ó con nabos de invierno, para lo cual se ponen 2 kilos de centeno ó alcacer y 40 á 50 gramos de semilla de colza ó nabo por área.

2.ª Forrajes para segar á principios de verano.—Se los siembra á fines de invierno ó principios de primavera, juntando 2/3 de algarrobas con 1/3 de centeno temprano ó de avena, y se siega este forraje cuando esté florido, antes de

que se entallezca. Se siembra á razón de unos 2 kilos de simiente por área.

Otra mezcla.—Algarrobas 2/3 y avena 1/3, más un poco de colza, nabiza ó mostaza blanca, en proporción de 1 kilo á 1,5 de la mezcla por área de tierra.

3.ª **Forrajes para segar en todo el verano, hasta principios de otoño.**—Se los siembra en mayo y junio, mezclando para ello leguminosas (algarrobas, habichuelas y guisantes) con cereales (maíz, avena, mijo de Hungría ó alpiste). También se pueden añadir algunas crucíferas, tales como la colza, nabiza y mostaza blanca.

4.ª **Forrajes para segar en otoño.**—Se siembran después de la recolección, en cuanto se ara el rastrojo. Se echan 120 gramos de mostaza blanca, 320 de alforfón y 50 de colza, ó bien 180 gramos de mostaza blanca y 500 de alforfón.

Alimentación de los animales.

La base de la alimentación del ganado es el heno; pero el agricultor debe arreglar los piensos de modo que equivalgan todos ellos á uno de heno, mas utilizando ramas, panes de orujo ó casca, paja, etc., siempre que haya penuria de yerba.

Cantidad de forrajes varios equivalente á 100 kilos de buen heno.

		kilos
FORRAJES SECOS	Heno antes de florecer	90
	Heno florido	100
	Heno después de florecer	110
	Heno de retoño	90 á 100
	Heno de alfalfa	90
	Heno de esparceta	90
	Heno de trébol blanco	90
	Heno de trébol rojo	90
	Heno de guisantes	90 á 100
	Heno de pataca	150
	Yerba de los prados	350 á 400
	Yerba de retoño	300 á 350
	Alfalfa	350 á 400
	Esparceta	350 á 400
	Trébol rojo	350 á 400
	Trébol rosa	400 á 450
	Guisantes	300 á 350
	Centeno	350 á 400
	Maíz	350 á 400
	Trigo alforfón	450
	Colza	475
	Pataca (hojas y tallos)	350 á 400
FRUTOS Y HOJAS	Bellotas y castañas	60
	Hayucos	60 á 75
	Sarmientos, pámpanos y ramas de fresno, olmo, chopo y tilo	100
	Acacia y arce	125
	Encina	130
PAJA	Avena	250
	Cebada	200 á 250
	Guisantes	150 á 200
	Trigo candeal y espigas vanas	300 á 350
	Paja menuda	150 á 200
	Centeno	350 á 380
	Maíz	300 á 350
	Habichuela	150 á 250
	Vainas de colza	300
GRANOS	Trigo candeal	40
	Avena	50 á 55
	Escanda	60
	Cebada	50
	Habichuelas	35 á 36
	Lentejas	36
	Habas	35
	Guisantes	36
	Maíz	40
	Centeno	45
	Alforfón	50
RAÍCES	Zanahorias	300
	Remolachas de desecho	250
	Remolachas de bola	300
	Nabos y chirivías	400
	Patatas	200
	Patacas	200
	Hoja de remolacha	600
	Coles arrepolladas	450
RESIDUOS DE FABRICACIÓN	Orujo de cerveza	100
	Harina de trigo bajo	50
	Orujo de almidonerías	200 á 250
	Cebada germinada	125
	Orujo de uva	300
	Orujo de frutas	300
	Pulpa de remolacha	150
	Pulpa de patatas	300
	Salvado de trigo	60
	Salvado de centeno	60
	Panes de orujo de colza	45 á 50
	Id. de semilla de lino	40 á 50
	Id. de id. de adormidera	70
	Id. de id. de sésamo	40 á 50

He aquí algunos modelos de piensos equivalentes:

A. Pienso para un caballo de 500 kilos de peso en vivo, sin trabajar.—*Ración habitual*: 10 kilos de heno de prado.—*Raciones equivalentes*: Núm. 1. 6 kilos de heno de prado y 2,500 de avena en grano. Núm. 2. 6 kilos de paja cortada y 4 de avena en grano. Núm. 3. 8 kilos de hojas verdes, 1 de paja cortada, 1,500 de avena y 1 de salvado. Núm. 4. 8 kilos de hojas verdes, 1 de paja cortada, 1 de avena y 1 de cebada.

B. Pienso para un caballo de 500 kilos, que trabaja diez horas diarias.—*Ración tipo* (alimento necesario): 7 kilos de heno de prado y 5 de avena en grano. — *Raciones equivalentes*: Número 1. 6 kilos de paja de trigo y 7,500 de avena en grano. Núm. 2. 6 kilos de paja, 3 de avena en grano, 2 de cebada en grano y 2 de salvado de trigo. Núm. 3. 8 kilos de hojas verdes, 1 de salvado y 3 de cebada en grano.

C. Pienso para una cabeza de ganado mayor de 500 kilos de peso en vivo y que está en quietud.—*Ración tipo* (alimento necesario): 9 á 10 kilos de heno de prado.—*Raciones equivalentes:* Número 1. 8 kilos de paja de avena y 2,500 de orujo de colza.—Núm. 2. 7,500 kilos de hojas secas y 1 de paja de avena.—Núm. 3. 1,500 de paja de avena y 13 de hojas verdes.

D. Pienso para vacas lecheras de 500 kilos, que dan 3.000 litros de leche al año y están preñadas.—*Ración tipo:* 16,400 kilos de heno de prado.—*Raciones equivalentes:* Núm. 1. 7 kilos de paja de avena, 2 de avena en grano, 2 de salvado, 1 de orujo de linaza y 1 del de sésamo. Núm. 2. 7 kilos de paja de avena, 1 de avena en grano, 2 de salvado de trigo, 1 de orujo de linaza y 2 de sésamo. Núm. 3. 10 kilos de hojas verdes, 5 de paja de avena, 2.500 de salvado de trigo y 1,500 de orujo de linaza. Núm. 4. 15 kilos de hojas verdes, 1,500 de orujo de linaza, 1 del de colza, 1,500 del de sésamo y 3 de salvado.

Estos datos tienen su aplicación principal en los años de miseria. En los comunes, el alimento por excelencia de las bestias, y en especial de las vacas lecheras, está en la yerba, el heno y el salvado.

Pero creer que por faltar el heno hayan de morir de hambre los animales es un error contra el cual hay que protestar.

Cuenta, pues, el agricultor con recursos para esperar, si llega el caso, á que pase la penuria, sin necesidad de malvender su ganado.

CÓMO SE ESCOGEN LOS PERROS SABUESOS

El año pasado hemos hablado de los perros de muestra que sirven para cazar á mano; este año nos ocuparemos de las distintas razas de perros sabuesos que sirven en la caza mayor.

A mano se caza, con 1 ó 2 perros de muestra á lo sumo, la perdiz, la codorniz, la liebre, el conejo, etc. La caza mayor se hace con *jauría* de 4 ó 6 perros como mínimum, y se persiguen liebres ó jabalíes, gamos, ciervos, etc.

La *montería* se divide en grande y pequeña; en esta última, el animal, cualquiera que sea, puede ser apuntado por el cazador y muerto *á tiro*.

En la grande montería hacen falta perros muy veloces y de mucha resistencia, capaces de perseguir al animal, hostigándole y acorralándole, hasta el momento que no pudiendo más se deja coger por los perros.

La jauría.

Una jauría, cualquiera que sea la raza de perros de que se componga y la clase de animales que deban cazarse, debe componerse de perros del mismo «pie»: es la primera condición; todas las *perfecciones deseadas, bajo el punto de vista* de la raza y de las formas, se borran ante esta imperativa necesidad.

Los perros deben ser, si es posible, del mismo tamaño y del mismo pelo; al aparearlos hay que tener cuidado que los mejores puedan siempre estar en punta sin cansarse, pues en una jauría de 20 perros, 2 ó 3 solamente son los que cazan verdaderamente bien, los demás siguen.

Una jauría puede constar de 20 ó 30 perros: 20 pueden ser destraillados; 10 ó 12 de los otros componen las *paradas, destinadas á imprimir nuevo* impulso al equipo en un momento dado.

El conde Le Couteulx de Canteleu, en su excelente *Manual de Montería* (Hachette y compañía, editores), dice:

«Cuando un montero tenga una jauría compuesta de buenos perros, á propósito para la caza del animal que debe cazar; cuando sepa hacerlos nacer, educarlos y conducirlos, tendrá un éxito seguro. El montero deberá conocer los defectos de sus perros, que debe particularmente evitar, y las principales cualidades que debe buscar en ellos».

Se puede cazar con una jauría de dos maneras, ó haciendo el *ojeo* ó á la *diabla*.

En el primer caso, el *sabueso* desempeña un papel muy importante. El sabueso es un perro enseñado á ser llevado con la ayuda de un fuerte collar llamado *bota*, del cual está pendiente un *largo cordel*.

Muy de mañana, el día de caza, el sabueso es llevado á los parajes en que se cree poder encontrar una pieza.

El sabueso debe ir al lado de su amo, y en cuanto descubra un rastro debe señalarlo.

Las señales ó el *vuelo del este* indican qué clase de animal es.

Cuando se tiene certeza de que existe en los parajes un animal de la categoría cazada por la jauría, ciervo, gamo ó jabalí, el sabueso es llevado al lugar en que debe efectuarse la reunión de los cazadores.

Volverá más tarde con toda ó parte de la jauría para el ataque.

Cuando se caza sencillamente á la diabla, la jauría entera es destraillada en cualquier sitio del terreno elegido, sin tener siquiera idea de qué animal se va á perseguir.

Pero por de contado se calla que si una jauría tiene un rastro de ciervo no debe cazar el jabalí, y recíprocamente; pero podría atacar á una corza, lo cual es una falta imperdonable, sobre todo en los terrenos en que estos animales van escaseando.

Cualidades y defectos del perro sabueso.

Un perro sabueso, cualquiera que sea su raza, debe tener la nariz fina, jamás debe pasar sobre los rastros sin gritar; no debe ser *hablador*, es decir, sin razón no debe ladrar.

En una *falta*, debe trabajar y dar sus *vueltas* por sí mismo, es decir, correr al rededor del sitio en que se pierde el rastro hasta volverlo á encontrar.

No debe volver sobre sus rastros, á no ser que el animal lo haya doblado.

No debe tampoco *distraerse*, es decir, pararse al final del rastro, la nariz levantada, mirando á los demás.

Por último, debe tener resistencia, buena salud, permanecer siempre sobre el rastro y buscarlo cuando lo ha perdido; debe ser obediente y acudir con facilidad cuando le llama el amo con la voz ó con el cuerno, y no tener miedo de las malezas.

Diferentes razas de perros sabuesos.

En este resumen de las diferentes razas de perros sabuesos haremos cuatro categorías:

1.º Los perros sabuesos de razas francesas. 2.º Los perros sabuesos de razas inglesas. 3.º Los perros atravesados, producidos por el cruzamiento de estas dos razas. 4.º Los Briquets y los Bassets (zarceros).

Entre las razas de perros sabuesos franceses, no hablaremos de las especies que han desaparecido; nos contentaremos dando una descripción de aquellos en los cuales existen aún algunos tipos, á saber:

1.º La raza de Gascuña. 2.º La raza de Santonja. 3.º La raza de la Vendea, pelo corto y pelo rudo. 4.º La raza del Alto Poitou.

1.º Un perro de Gascuña debe tener: Alzada, 0m,64 á 0m,76.—Color azul ó blanco, con manchas negras ó hez de vino.—Cabeza grande, á veces algo larga.—Nariz muy ancha.—Ojos con los párpados inferiores muy caídos, de modo que sólo se

Can que mucho lame saca sangre.

rea en el ojo lo rojo que le rodea.—OREJAS muy largas, bastante finas y rizadas.—LOMOS á veces *algo largos*.—PECHO *muy profundo*.—PAPADAS gruesas, algo caídas.—CORVEJONES un poco demasiado hacia adentro y á veces algo aplastados.—Estos perros son un poco lentos, pero tienen una garganta magnífica, sin embargo á veces algo sorda.—Cazan la liebre y el lobo.

2.º UN PERRO DE SANTONJA debe tener: ALZADA, 0m,64 á 0m,77.—COLOR blanco con manchas negras, marcado con fuego pálido debajo de los ojos y ligeramente matizado de negro bajo el pelo.—CABEZA *ligera*, descarnada y huesuda.—NARIZ ligeramente remangada, ó por lo menos semejándolo á consecuencia de la anchura grande y el espesor de las ventanas.—OREJAS finas, semilargas, muy rizadas y que arrancan muy bajo.—LOMOS bastante estrechos y encorvados.—PECHO muy profundo, pero algo estrecho.—CUELLO largo, fino y ligero. No tiene papada.—MUSLO algo plano.—La PATA de la liebre, algo recta por delante.—RABO erguido.—ASPECTO GENERAL de un lebrel ó galgo.—BUENA GARGANTA, aun cuando *algo sorda*.—*Muy buen perro, pero para liebre*, ciervo y gamo. Es una de las razas más notables, habiendo dado con los cruzamientos los mejores atravesados.

3.º UN PERRO DE LA VENDEA, PELO CORTO, debe tener: ALZADA, 0m,64 á 0m,77.—COLOR blanco con algunas manchas amarillentas, pelo muy fino.—CABEZA nerviosa.—OREJA larga y prendida bajo, flexible y delgada.—PECHO poco profundo y que no baja bastante.—RABO largo, fino y erguido.—*Perro intrépido al principio, pero de poca resistencia en general.*—Se emplean para cazar el jabalí y el lobo.

EL GRIFÓN DE LA VENDEA parece ser un cruzamiento del perro de la Vendea, de pelo corto, con un perro gris de San Luis, ó con un perro aleonado de Bretaña. Debe tener: ALZADA, 0m,62 á 0m,70.—COLOR blanco con manchas amarillas, aleonado ó gris ratón.—LOMOS á veces algo arpados.—MUSLO bien lleno.—PIE muy bien hecho.—ASPECTO GENERAL *muy fuerte y bien constituído*.—Excelente para cazar lobos y jabalíes.

4.º EL PERRO DEL ALTO POITOU es considerado como un cruzamiento de la raza de Santonja con los perros normandos. Generalmente tricolor. Debe tener: ALZADA, 0m,63 á 0m,70.—CABEZA muy fina, nerviosa, algo repulgada.—PECHO profundo.—BRAZUELO completamente arpado.—OREJA bastante corta, pero extremadamente delgada y rizada.—MIEMBROS lisos, de un largo extremado.—CUELLO *muy largo*.—Perro excelente para el lobo.—Volveremos á repetirlo, los perros sabuesos franceses de pura raza son hoy día muy raros.—Apenas si hay en *Francia* dos ó tres jaurías de éstos.

Entre las razas de perros sabuesos ingleses, hablaremos: 1.º, de los *Bloodhounds*; 2.º, de los *Foxhounds*; 3.º, de los *Harriers*; 4.º, de los *Beagles*.

1.º EL BLOODHOUND ó perro de San Humberto debe ser negro, tirando algo á rojo. Debe tener: ALZADA, 0m,69 á 0m,80.—CABEZA larga, más bien estrecha, provista de pliegues y *arrugas*.—CRÁNEO estrecho.—LABIOS colgantes.—OREJAS largas, anchas y delgadas, puestas muy bajo.—FRENTE combada, bastante alta.—OJOS hundidos, dejando ver la conjuntiva.—CUELLO bastante largo y provisto de pliegues con papada.—LOMOS bastante largos.—PATAS anchas y fuertes.—UÑAS negras.—ARMAZÓN fuerte.—Raza muy rara hoy en día, y sin embargo muy interesante.

2.º EL FOXHOUND se emplea principalmente en *Francia* para cazar jabalíes. Es *un perro de primer* orden como fuerza y resistencia. Puede ser blanco y negro, blanco y amarillo, blanco y gris ó tricolor. Debe tener: ALZADA, 0m,60 á 0m,69.—CABEZA larga.—OREJAS colocadas muy alto, generalmente lisas y anchas.—CUELLO largo sin papada.—LOMO ancho.—BRAZUELOS fuertes y oblicuos.—MUSLOS fuertes y provistos.—COLA guarnecida de pelos bastante largos.—PELO grueso y común.—PATAS rectas y fuertes.—PIE pequeño y redondo.—Es un perro muy veloz, pero que carece de olfato.—Cruzado con las perras de razas francesas ha compuesto excelentes perros atravesados, de los cuales nos ocuparemos más adelante.

3.º EL HARRIER es un perro más pequeño que el Foxhound y generalmente se emplea en la caza de la liebre; está admirablemente construído bajo el triple punto de vista de la fuerza, de la velocidad y de la resistencia. Debe tener: ALZADA, 0m,51 á 0m,57.—COLOR tricolor ó con manchas negras ó amarillas.—CABEZA *fina* y puntiaguda.—OREJAS cortas y colocadas altas.—CUERPO largo y erguido.—PECHO profundo.—BRAZUELOS altos.—*Lomo bien hecho y fornido*.—MUSLOS fuertes.

4.º EL BEAGLE, más pequeño todavía que el Harrier, se emplea para los mismos usos.—Tricolor generalmente.—ALZADA, 0m,36 á 0m,39.—Son unos perritos muy monos, muy veloces y muy cómodos, de viaje: los más pequeños se llaman Beagles Elisabeth.

Perros atravesados.

Los atravesados son el producto del cruzamiento de los perros Foxhound con perras de razas francesas.

Estos cruzamientos han permitido unir á la velocidad y rudeza de los perros ingleses la garganta y finura de olfato del perro francés.

Las principales categorías de atravesados son:

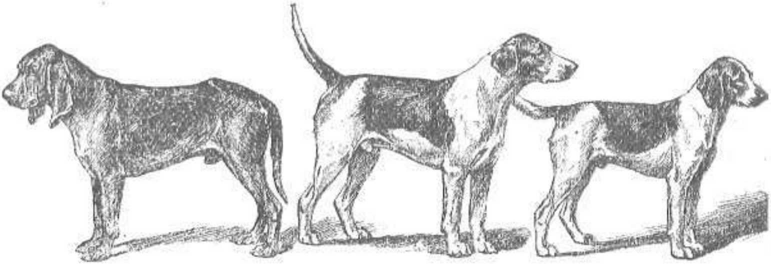
1.º *El atravesado de Santonja*. 2.º *El atravesado del Alto Poitou*. 3.º *El atravesado de la Vendea*. 4.º *El atravesado normando*.

1.º EL ATRAVESADO DE SANTONJA, siendo el cruzamiento del Foxhound y del perro de Santonja, debe ser muy alto. Debe ser negro y blanco, sea con pelo negro, sea con marcas borradas, con manchas de fuego muy pálido en los carrillos, la cara externa de la oreja y dos puntos del mismo color encima de los ojos.—La CABEZA ligera, la frente desarrollada y las ventanas de la nariz anchas.—OJOS grandes é inteligentes.—OREJAS finas, bien plantadas y algo rizadas.—BRAZUELOS bien plantados, muy oblicuos.—PECHO profundo y ancho, más profundo que ancho.—LOMO bien plantado, sin ninguna depresión cerca de su punto de intersección.—El RABO, grueso en su comienzo, debe terminar en punta.—LA PATA

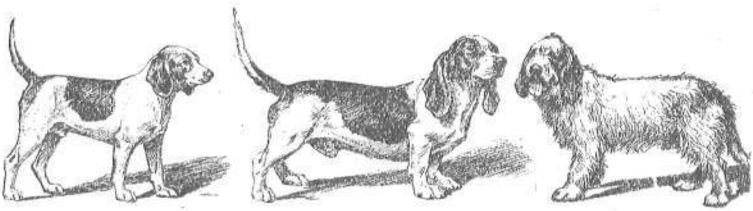
debe ser recta, ni muy larga ni muy redonda, provista de uñas y de dedos sólidos, más elegante que enorme.

2.° El atravesado del Alto Poitou tiene mucha analogía con el atravesado de Santonja.—La cabeza debe ser más larga, más estrecha y más huesuda.—Las orejas más lisas.—Los miembros muy anchos y fuertes.—Las manchas de fuego no deben existir. Debe ser tricolor, y si es negro y blanco, sobre todo con manchas fuego pálido, es que tiene sangre de Santonja.

3.° Los atravesados de la Vendea no son exclusivamente cruzamientos de perros de la Vendea con un perro inglés; hay en estos atravesados sangre del Alto Poitou ó de Santonja. Eran antiguamente tricolores ó con manchas amarillo oscuro; hoy son blancos y negros, y se parecen muchísimo al atravesado de Santonja.



Bloodhound. Foxhound. Harrier.



Beagle. Basset pelo corto. Basset grifón de la Vendea.

4.° El atravesado normando es tricolor, á veces muy coloreado; tiene el pelo negro prolongado y muy cubierto; es un perro muy musculado.

Los Briquets y Bassets.

Hemos descrito la mayor parte de los perros sabuesos de orden; tenemos que decir algunas palabras ahora de los perros empleados en la pequeña montería, bajo el nombre genérico de *Briquets*.

Productos disparatados, á veces bonitos, de todas las razas, aun á veces extrañas á la caza mayor.

Forman una categoría de perros de tal modo cruzados, que no se les puede atribuir caracteres distintivos.

Algunas razas de Briquets son, sin embargo, bastante definidas, como son las razas del Artois y del Franco Condado, pero en la mayoría de los casos hay tantos tipos como poseedores de perros.

Los hay de todos colores; generalmente son pequeños, aun cuando algunos tienen de 0m,66 á 0m,69.

Los Bassets.

Los Bassets, que los franceses llaman así por lo bajo que son, tienen la cabeza del perro corredor, con patas rectas ó torcidas, tan pequeñas que su cuerpo parece tocar el suelo cuando corren.

Se emplean como perros para cazar á mano el conejo, la liebre ó los animales dañinos.

Generalmente se caza á pie con los Bassets; hace cincuenta años era una caza muy de moda, y hoy parece que tiende á volver.

Es muy divertido y al mismo tiempo un espectáculo muy alegre ver una jauría de Bassets persiguiendo una liebre.

Los Bassets son de origen absolutamente francés; se dividen en Bassets de pelo corto y Bassets de pelo largo.

En los primeros dos categorías, los Bassets Lecoulteux y los Bassets Lane.

Un buen Basset «Lecoulteux» debe tener: La cabeza ancha, bien plantada sobre el cuello, el cual debe ser ligeramente arqueado; debe ser combada, larga y estrecha.—La nariz debe estar colocada en la prolongacion del hueso del cráneo.—Los labios deben ser anchos y muy caídos.—Los ojos profundos y de color pardo.—Las orejas colocadas bajo, largas y aterciopela-

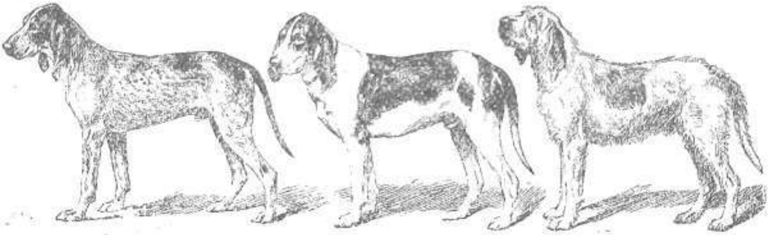
Figs. 545 á 550.

das, cayendo graciosamente en espiral.—La PIEL que cubre la cabeza debe estar como desprendida é *independiente*, debe alargarse y arrugarse cuando el perro baja la nariz.—El RABO debe ser largo y bien plantado.—Las PATAS, macizas, pueden estar derechas ó semitorcidas. Las más estimadas son las patas enteramente torcidas, pues su conformación permite con más facilidad soportar el peso relativamente enorme del cuerpo.—ALZADA, 30 á 32 centímetros.—Pueden ser tricolores, blancos y naranja ó tricolores mosqueados; pero el color es considerado como teniendo una importancia secundaria. Los más estimados, sin embargo, son los tricolores.

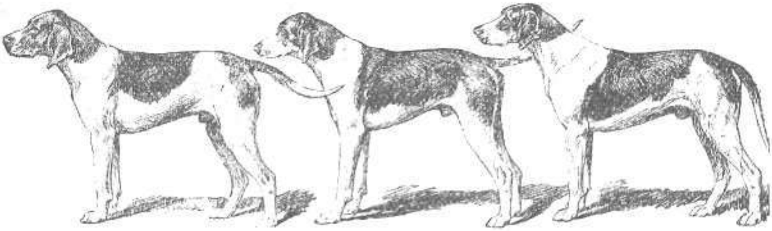
Los «BASSETS LANE» son más gruesos y más largos que los Bassets Lecoulteux; son generalmente *blancos y naranja*.—En la cabeza es donde principalmente se diferencian de sus congéneres; la piel está más estirada, los ojos son más claros y más prominentes, dándoles así un aspecto más salvaje; los labios son más *delgados y más cortos*. *Las orejas, sin embargo*, están tan bien plantadas y hasta son más largas que las del Basset Lecoulteux. Esta raza casi se ha extinguido y los buenos ejemplares son muy raros.

El «BASSET GRIFONO DE LA VENDEA es generalmente blanco y naranja; tiene las patas derechas ó torcidas; de mediana alzada, un poco más pequeño que el Basset Lecoulteux; es un perro muy rústico, muy agradable en la caza y que es muy solicitado desde hace algunos años. Damos el retrato de un hermoso ejemplar, que pertenece al señor conde de Elva.

No hablaremos aquí del Basset alemán ó Bachshuna, empleado solamente en la caza bajo tierra. Ya nos ocuparemos de él cuando describamos los «Perros empleados en la caza bajo tierra».



PERRO DE GASCUÑA. — PERRO DE SANTONJA. — GRIFÓN DE LA VENDEA.



ATRAVESADO NORMANDO. — ATRAVESADO DEL ALTO POITOU. — ATRAVESADO ANGLO-GASCÓN DE SANTONJA.

Comida de los perros sabuesos.

La comida de los perros no es hoy lo que era antiguamente. Los perros sabuesos se alimentaban con pan de maíz, que más tarde se sustituyó por pan de cebada, al cual se mezcló un poco de harina de avena. La sopa alternaba con el pan. Los perros comían en el patio, en artesas de madera.

En cuanto un perro se ponía muy gordo no se le dejaba salir de la perrera hasta el final de la comida, y de este modo no podía comer tanto. Si, por el contrario, adelgazaba, se le alimentaba de modo especial con caldo de carne.

Hoy día hay jaurías que se alimentan exclusivamente con carne de caballo (lo cual tiene el inconveniente de provocar mal olor), ó con arroz cocido en caldo de caballo, alimento cuya preparación debe ser esmerada para que sea buena.

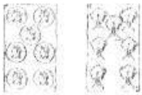
La comida durante el verano, dice en su *Manual de Montería francesa* (Hachette y compañía, editores) el señor conde Lecoulteux de Canteleu, no debe ser la misma que la del invierno durante las cacerías. En el verano, el perro debe ser refrescado y estar más bien delgado que gordo. Sopas de hierbas, de legumbres, un poco de suero de cuando en cuando, se les debe dar á los perros en esa época. Al comienzo de la estación de caza los perros deben estar más bien delgados que gordos, mientras que en plena estación deben estar en buen estado para resistir las fatigas consiguientes á la caza.

FIGS. 551 Á 556.

LA BÁCIGA

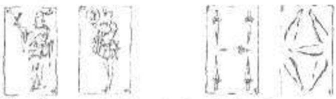
De los naipes que componen la baraja y de su valor.—De una baraja completa se quitan los ochos y los nueves.

Son *comodines* el siete de oros y el de copas, y pueden representar cualquiera de las cartas del juego, con tal que, unido el valor que quiera dárseles al lado de los demás puntos que tenga el jugador en la mano, no exceda de 31.



Las figuras valen 10 puntos; los ases, 1, y las demás cartas lo que ellas señalen, menos los comodines. Los naipes mayores son los reyes, á quienes siguen los caballos, las sotas y los demás por su orden.

Calidades de las jugadas.—Se entiende tener pareja, aquel jugador que tenga dos cartas iguales, como dos sotas, dos cincos, etc.



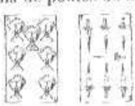
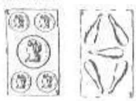
Cuando en solas tres cartas de la primera y segunda distribución no se excede de 9 puntos se entiende tener *báciga*, y será de mayor valor la que tenga menos puntos.



Cuando con solas tres cartas se hace pareja triple, ya sea valiéndose de los comodines ó sin ellos, se tiene *bacigote*, el cual, siendo de cartas inferiores, es preferible al de las superiores.



Tiene *catorce* el jugador que con solas cuatro cartas, sean ó no comodines, compone una pareja cuádruple, siempre y cuando no exceda de 31 la suma de puntos de las cuatro cartas.

 y 

Cuando un jugador tiene el número de tantos competentes, tiene partida. Se entiende por juego, una calidad con que se designa al jugador cuya suma total de los puntos que tiene en la mano es mayor que la de los demás, no excediendo de 31.

Tantos de las calidades.—El *catorce* vale una partida, y el jugador que lo tiene gana el tanto del juego, considerándose como concluída la partida. El *b cigote* vale siete tantos, y cuando un jugador lo enseña con él termina la mano, impidiendo que los demás puedan hacer ningún punto ni por pareja ni por báciga. Si lo tuviesen dos, gana el que sea de cartas inferiores. La *báciga* vale dos tantos, ganando sólo, en caso de ser dos los que la tengan, aquélla cuyo número de puntos sea menor. La *pareja* de dos cartas vale un tanto; la *triple*, tres. El juego vale dos tantos al que tiene 31 y uno al que no los tenga; si lo tuvieren dos ó más jugadores, lo gana el mano.

Del modo de jugar.—Antes de comenzar se sortea del modo ordinario quién dará las cartas. Si hubiese señoras, se les dará la preferencia, dejándolas ser mano. Se distribuirán tres cartas á cada jugador, ya sea una á una ó por dos ó por tres á la vez, pero todas se han de dar del mismo modo y por debajo de la baraja. Después de distribuídas, el que es mano tiene la palabra y manifiesta si tiene ó no *báciga ó bacigote*: si tiene *bacigote* y quiere ganarlo, lo manifestará; si tiene *báciga*, puede abstenerse de manifestarlo; bastará que indique tenerla, y caso de no tener ni una ni otro, dirá *paso*; á él seguirán los demás jugadores, manifestando por su orden el juego que tengan. Si algún jugador tuviere *bacigote*, se da por concluída la mano y tantea los siete tantos. Si alguno tuviere *báciga*, el que es mano comienza á pedir cartas para llegar al punto; una vez plantado ó pasado, siguen los demás por el mismo estilo. Si ninguno tuviese *báciga* ni *bacigote*, se descartarán los jugadores de aquellas cartas cuyo punto no les sea ventajoso, y el que distribuya dará nuevas cartas, tantas cuantas sean las de que se desprendan, dándolas todas de una vez á cada uno. Luego de distribuídas vuelven los jugadores á comenzar tal como se ha dicho en la primera distribución, pero no habrá lugar al descarte.

Cuando nadie ha manifestado tener *báciga* ó cuando el *bacigote* es de ases, doses ó treses, puede anunciarse éste como *báciga* ó callárselo absolutamente. Si el que tuviere *báciga* no lo dijese, ya sea cuando le toque hablar ó antes de empezar á dar cartas para el punto, la pierde. Cuando dos jugadores tengan *báciga*, pueden preguntarse si es comodín, y caso de serlo, debe decir el que lo tenga en qué carta lo convierte. Nadie puede preguntar si gana ó no á otro la *báciga*. El que no tuviere *báciga* no puede hacer pregunta alguna. Cuando el comodín se ha convertido en una carta particular, no puede convertirse ya en otra aun cuando reporte más ventaja. Todo jugador debe manifestar sus calidades si quiere tantear sus premios. El pase de 31 puntos no puede contar *báciga* ni *pareja* en aquella mano, y pierde uno de los tantos que ya tenga. Si alguno dijere tener *báciga* y no fuese cierto, pierde el tantear *pareja* y no *juega* aquella mano. Si alguno creyere haber pasado y colocase su juego bajo el descarte ó encima de la baraja, aunque eche de ver luego no ser así, pierde el derecho á toda reclamación y se considera haber pasado. Para concluir la partida tiene preferencia primero el *bacigote*, luego la *báciga*, la *pareja* y, por último, el *juego*. Debe advertirse que, aunque el jugador que tenga *bacigote* ó *báciga* sea el peor sentado, ó último de mano, concluye la partida: con la *pareja*, cuando le toca pedir carta y antes de plantarse para el juego, y con éste, después que todos hayan pedido cartas para el punto, aunque alguno tenga 31 de mano. Los concurrentes no tienen derecho á hacer advertencias de ningún género, y cuando á algún jugador le recordasen tener alguna combinación que hubiera pasado por alto, se considerará perdida y por ella no ganará nada.

Figs. 557 á 591.

La boca y la bolsa abierta para hacer cosa cierta.

EL SOMBRERO ES EL HOMBRE



FIG. 592.—TREWEY.

Considerad las veinticuatro imágenes, tan diferentes de ademán, reproducidas en la página adjunta. Que representen el guarda jurado ó el bandido, el empleado de banca ó el clown, el soldado raso con su gorra de cuartel ó el *Pequeño Cabo* con su legendario sombrero, todas pertenecen, gracias á una admirable y doble mímica, á la misma persona y... al mismo sombrero.

Todos esos rostros, tan diferentemente transformados, que recorren toda la escala de la expresión humana, son un mismo rostro, el del célebre cómico Trewey.

Trewey se ha prestado á iniciarnos en los secretos de su arte. Gracias á él podemos, en las siguientes notas que hemos tomado, descubrir *el arte de caracterizar un tipo*—cuantos tipos se quiera—con un mismo sombrero.

Para fabricar por sí mismo el sombrero.

Este sombrero milagroso, que los comprende á todos y que se convierte á voluntad en gorro militar ó sombrero artístico, de hacendista y napoleónico, sombrero europeo, oriental, universal, no es sin embargo un sombrero, es la mitad de un sombrero, un sombrero sin cabeza, las alas de un sombrero.



FIG. 593.

Se toma un gran trozo de fieltro flexible y fino de 35 á 40 centímetros de diámetro. Con tiza se señala una circunferencia, como en la fig. 593, para formar las alas del sombrero, y otra circunferencia interior, variable según el volumen de la cabeza del operador. Se recorta con tijeras y se obtiene de este modo una especie de rodaja de fieltro, que puede simular las alas de un sombrero.

La receta para construir el sombrero de Trewey puede resumirse en esta fórmula célebre, que se aplica ordinariamente á la construcción de un cañón: «Tomar un agujero y poner bronce al rededor». Para hacer el sombrero se toma un agujero de diámetro variable y se pone al rededor 18 á 20 centímetros de fieltro. Nuestro sombrero está hecho. ¡Atención!



FIG. 594.

Veintidós sombreros en uno solo.

1. *El Escocés.*—Levantar las alas la una contra la otra; adelgazar y bajar por detrás; colocar sobre el borde de la cabeza, á la derecha, para imitar el gorro conocido highlanders.

2. *Don Basilio.*—Recoger en el interior, en ambos lados, el ala anterior que se ha dejado libre.

3. *El Burro.*—Pegar hacia atrás de la cabeza, traer hacia adelante y torcer los dos lados en punta.

4. *El Guarda jurado.*—Como el anterior. Colocar en «batalla», bajando los dos picos.

5. *El Ejército de Salvación.*—Doblar las dos mitades una sobre la otra. Colocar sobre la cabeza, abriendo y ensanchando sobre los lados.

6. *A la Bruant.*—Levantar el ala de la izquierda casi vertical, bajar el ala de la derecha.

7. *Eduardo III de Inglaterra.* — Bastante complicado. Levantar las dos alas, de manera de adelgazar por delante formando visera. Cordoncillo para fijar.

8. *El Mendigo polaco.*—Colocar el sombrero lisamente, levantar las alas, pliegue circular, y echarlo sobre la cabeza.

9. *El Turco.* — Hundir ligeramente la bola (agujero central) y arrollar las alas en círculo.

10. *El Irlandés.* — Levantar ligeramente las alas.

11. *El Empleado de Banca.* — Recoger las dos alas en lo alto de la cabeza; adelgazar las dos extremidades. Cordoncillo.

12. *El Pescador de sardinas.*— Colocar muy hacia atrás. Levantar el ala de delante, bajando los lados. Ensanchar el ala posterior.

13. *El Bandido.*—Colocar el sombrero de 3/4, casi de frente. Levantar fuertemente el ala anterior, bajándola en los lados; el ala posterior sobre la nuca.

14. *El Chino.*—Levantar fuertemente todas las alas, de modo que ensanchen en la parte alta.

15. *El Portero.*—Como el bandido. Volver de manera que el ala levantada esté detrás. Levantar de los lados y traer hacia adelante.

16. *Natural de Auvernia.*— Muy sencillo; dar un pliegue que levante el ala anterior, bajar sobre la nuca el ala posterior.

17. *El Golfo.* — Como el anterior, recogiendo las alas en el interior.

18. *El Persa.*—Doblar el sombrero, y después doblar una tercera parte de la mitad. Abrir y colocar sobre la cabeza, apretando fuertemente.

19. *El Clown.*—Arrollar en forma de embudo, anudar debajo y ensanchar un poco.

20. *El Profesor de Oxford.* — Como el empleado de banca, pero al revés. Colocar sobre la cabeza de frente.

21. *Napoleón I.*—Pegar el ala delantera sobre la frente, levantar fuertemente el ala posterior. Hinchar los dos lados.

22. *El gorro de cuartel.* — Doblar simultáneamente las dos alas delante y detrás, de modo que se formen las dos puntas.

23 y 24. *Trewey recobra su sombrero de calle.* ¿Qué tal? pregunta él.—¡Muy bien, muy bien!

La lección de la experiencia.—Estas indicaciones, aun cuando muy someras, bastarán al aficionado para empezar su estudio de las metamorfosis de un sombrero. La experiencia doblará la lección; con las reproducciones de nuestra plancha de grabados en su ayuda, el aficionado podrá en poco tiempo entrever en el horizonte el éxito y las glorias de su maestro Trewey.


1. El Escocés.


2. Don Basilio.


3. El Burro.


4. El Guarda jurado.


5. Ejérc. de salvación.


6. A la Bruant.


7. Eduardo III.


8. El Mendigo polaco.


9. El Turco.


10. El Irlandés.


11. El Empl. de Banca.


12. El Pescador.


13. El Bandido.


14. El Chino.


15. El Portero.


16. Nat. de Auvernia.


17. El Golfo.


18. El Persa.


19. El Clown.


20. El Prof. de Oxford.


21. Napoleón I.


22. El gorro de cuartel.



23 y 24. Trewey recobra su sombrero de calle.

Figs. 595 á 618.

Cabeza loca no quiere toca.

LOS JUGUETES Á LOS POSTRES

Estas distracciones fáciles divertirán á los jóvenes y á los viejos al final de las comidas íntimas al rededor de la mesa familiar.

El viaje por mar (1).—Colocad una servilleta desplegada sobre una copa de champagne; tirad sobre los bordes de la servilleta de modo que quede bien extendida, y colocad sobre la copa disimulada de este modo una naranja representando la cabeza de la viajera; los ojos, recortados en la cáscara de la naranja, tienen como niñas dos pasas de Corinto; la nariz es un trocito de cáscara de otra naranja ajustada en una cortadura vertical; la boca ligeramente hendida con un cuchillo, y en cuanto á las orejas, están recortadas sobre los dos lados de la cabeza y echadas hacia adelante para que se vean bien. La cabeza se cubre con una mantilla (velo prendido á la naranja por medio de una horquilla), adornada con una flor. Queda por dar á la cabeza de la viajera los movimientos que tendría en una travesía hecha por mar con tiempo tempestuoso. Para conseguir eso, hay que tirar alternativamente á derecha y á izquierda de la copa sobre los bordes de la servilleta; este movimiento de *balance* hace tomar á la cabeza de la viajera las posturas más ridículas, representando las contorsiones de una persona presa de un violento mareo.

Polichinela (2).—Extended un tapete de mesa sobre el respaldo de dos sillas, figurando el teatro Polichinela; haced la cabeza del actor con una naranja en la cual se hace una figura, como hemos dicho antes; cubrid los actores con cabello de estopa ó de algodón en rama, ó con sombreros, boinas de muñeca, atados con horquillas. Introducid el índice de la mano en un agujero abierto en la parte baja de la cabeza, pero después de haber cubierto el dedo con un pañuelo ó chalina de color representando el traje del personaje; el pulgar y el dedo del medio semejarán sus brazos, y servirán para coger el bastón destinado á pegar á la madre *Gigogne* ó al Comisario. En un cuarto de hora se puede de este modo improvisar una sesión de Polichinela muy divertida.

Bustos (3 y 4).—El núm. 3 representa el busto de un chino cubierto con un pequeño sombrero de cáscara de naranja que tiene encima una pluma de color. La cabeza está colocada sobre la mitad de una cáscara de naranja; una tira de cáscara, vuelta del revés, semeja la chalina blanca, cerrada con un alfiler. El núm. 4 nos presenta un buen campesino alsaciano; el cuello postizo es una media cáscara de naranja, bien abierta por delante y vuelta del revés; se coloca encima la cabeza con su gorro correspondiente; este gorro se hace con pasas de Málaga recogidas por un hilo y formando corona. Una media cáscara de naranja forma el zócalo.

Canastilla (5).—Marcad con tinta sobre la naranja el borde y el asa de la canastilla; mondad la naranja, dejando el asa adherente; quitad los cachos uno por uno con precaución, y colocad flores con un poco de agua en la canastilla obtenida de este modo. Para conservarla sin que pierda su forma colgad el asa de un pedazo de madera redondo del tamaño del palo de una escoba, estando llena de arena. Al cabo de algunos días la canastilla está seca y dura como si fuera de madera.

Cajas (6).—Una media cáscara de naranja constituye la caja; media cáscara de una naranja un poco mayor constituye la tapa. Colocad en cada cáscara, en cuanto se ha desprendido la fruta, el fondo de un vaso, sobre el cual se ponen objetos que pesen, como son los libros, etc. Al cabo de algunos días, la cáscara de naranja se ha endurecido al rededor del vaso estrechándose y ha tomado la forma cilíndrica de éste. Poner un botón ó un lazo de cintas en medio de la tapa, y se tiene una bonita caja perfumada para poner bombones.

Muñeca (7).—La cabeza de la muñeca es una almendra fresca. Recortad con el cortaplumas un óvalo que represente la figura, y dibujad con tinta sobre la cáscara los ojos, la nariz, la boca y los cabellos. La almendra está picada por un gran alfiler sobre la naranja, que figura el cuerpo; la cáscara ha sido agujereada por delante para semejar un delantal blanco. Antes de fijar la cabeza, colocad sobre la naranja una media cáscara mayor, abierta por delante formando esclavina.

Rosas (8 y 9).—Mondad una naranja con un gran cuchillo de mesa de hoja muy recta; la cáscara que se quita debe ser muy delgada y dentada, como se ve en el dibujo núm. 8. Se enrolla después sobre sí misma la cáscara, y cada diente debe semejar el pétalo de una rosa. Así se obtiene una rosa amarilla (fig. 9), de pétalos delicados y transparentes. Se pueden hacer rosas con naranjas de distintos matices; por ejemplo, con las naranjas encarnadas llamadas injertas. Colocad esas flores así fabricadas en un canastillo de vidrio con un poco de musgo; el conjunto es muy gracioso.

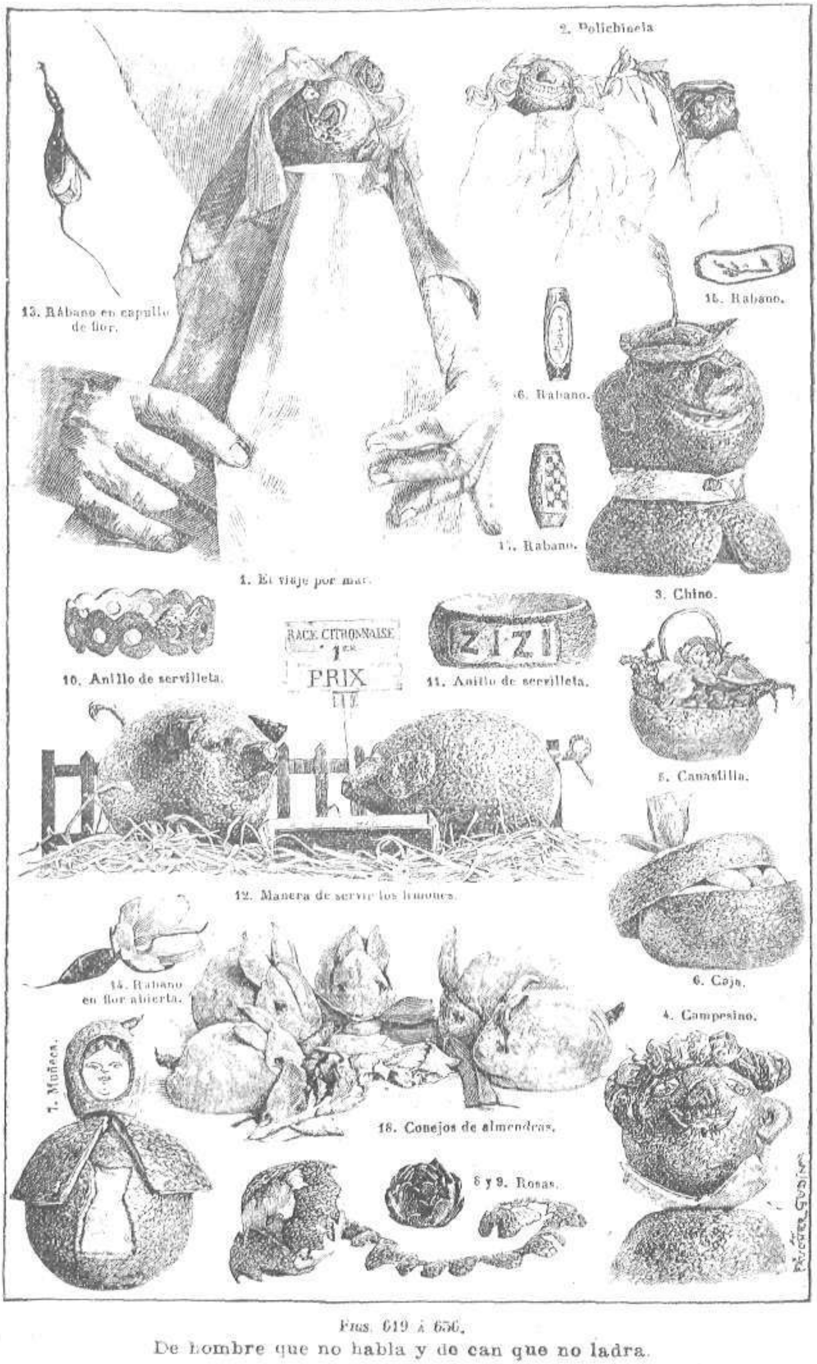
Anillos de servilleta (10 y 11).—Quitad dos círculos de cáscara por arriba y por abajo de la naranja; queda un anillo, que se separa poco á poco del fruto con el mango de una cucharita; haced secar ese anillo introduciendo en él un vaso cilíndrico; se puede recortar con un sacabocados, con una montura de pluma de escribir, agujeros redondos (núm. 10), y hacer con el cortaplumas dentellones. Mientras la cáscara está fresca hay que aprovechar para recortar dibujos ó cifras (núm. 11). Se obtienen así, cuando los anillos están duros, anillos de servilleta muy originales.

Limones (12).—He aquí una manera divertida de servir un limón sobre la mesa. Escoged un limón que tenga una punta que se note bien y cuya forma recuerde la del hocico del cerdo. Poca cosa quedará por hacer para que el limón figure ese animal. Quitad la otra punta, y en el pedazo quitado tallad las dos orejas, fijándolas en dos hendiduras á cada lado de la cabeza. Haced, en el sitio de los ojos, dos hendiduras también, en las que se ponen dos pasas de Corinto. Cuatro cerillas sin cabeza formarán las patas, y un trozo de bramante retorcido el rabo en barrena tan característico.

Rábanos (13 y 14).—Un rábano tallado en forma de *capullo de flor* (núm. 13) ó de *flor abierta* (núm. 14) sirve para adornar en la mesa el traje de las jóvenes; las niñas se harán *broches de coral* (núms. 15, 16 y 17), recortando la piel del rábano de modo que se tengan dibujos blancos sobre fondo encarnado ó encarnados sobre fondo blanco. Estos broches se fijan en el traje por medio de un alfiler.

Almendras (18).—Para terminar, he aquí toda una familia de conejos ocupados en comer una hoja de coliflor; cada conejo no es otra cosa que una almendra verde, con un chirlo por debajo, de modo que se tenga horizontal sobre la mesa; el pedazo quitado sirve para hacer las dos orejas, que se colocan en una hendidura encima de la cabeza; se hacen dos agujeros semejando los ojos; el rabo de la almendra se convierte en rabo del conejo. Se hace una hendidura para la boca y se introduce en ella una hoja verde, tomada del compotero. Nada más divertido que una familia de conejos así preparada, y cuya fabricación sólo exige algunos minutos de tiempo y paciencia.

Del dicho al hecho hay gran trecho.



Figs. 619 á 656.

De hombre que no habla y de can que no ladra.

LOS ROMPECABEZAS

El cuadrado y los redondeles.

En un trozo de cartón se marca un cuadrado, y en su interior doce circulitos, como manifiesta la figura 1. Se trata de cortar el cartón en cuatro

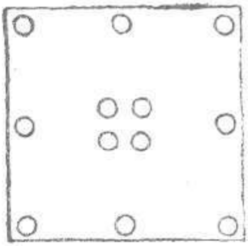


FIG. 1.—PROBLEMA.

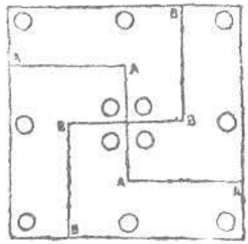


FIG. 2.—SOLUCIÓN.

partes iguales, cada una de las cuales contenga tres redondeles, sin que se corte ninguno de éstos.

Para resolver el problema se corta la línea A (figura 2) á partir del cuarto superior del lado izquierdo; se lleva esta línea hasta la mitad del trayecto que hubiera tenido que recorrer para llegar al lado opuesto; entonces se le hace describir un ángulo recto para que llegue hasta el punto situado frente al cuarto inferior de la línea que forma el lado derecho; aquí se le hace formar otro ángulo recto, y se le lleva hasta la línea de este último lado. La línea B sigue un curso análogo á partir del cuarto inferior hasta el cuarto derecho del lado superior.

El paso de la barca.

Pasar la cabra y la col.—Se trata de pasar un lobo, una cabra y una col en una barca tan pequeña que sólo caben en ella el barquero y uno de los tres. ¿Cómo se las arreglará para que el lobo no se encuentre solo en una de las orillas con la cabra, á la cual devoraría, y para que ésta tampoco se quede un instante á solas con la col, puesto que se la comería también?

El barquero comenzará por pasar la cabra, y la dejará en la orilla opuesta; de regreso, la col ó el lobo; de vuelta de su segundo viaje llevará consigo la cabra, la dejará en la orilla donde primero estaba y la reemplazará en la barca por lo que dejó en su viaje anterior (lobo ó col); volverá solo y pasará otra vez la cabra, que de este modo nunca habrá estado á solas con el lobo ni con la col, sino en presencia del barquero.

Hacer pasar un río á una compañía de infantería en una lancha pequeña.—Un capitán que tenía que hacer pasar su compañía al otro lado de un río no vadeable vió junto ó la orilla dos niños que jugaban con un barco tan pequeño que no podían transportar más que un soldado; he aquí cómo se las arregló para hacer que todos ellos pasaran el río:

Ordenó á los dos niños que pasaran juntos á la orilla opuesta, que uno de ellos se quedara allí y el otro volviera á traer la barquilla. Al segundo viaje un soldado atravesó el río y el otro niño trajo la barca; al tercer viaje pasaron juntos los dos niños y uno volvió á traer la barca, en la cual pasó en seguida otro soldado, y así sucesivamente hasta el fin.

La travesía peligrosa.—Tres caballeros viajaban con sus tres criados, y llegaron á orillas de un río que era preciso atravesar en una barca en la cual no cabían más que dos personas á la vez. Los caballeros sabían que los criados tenían tramado el asesinar á uno ó varios de ellos si dos criados se encontraban con un solo amo, ó si los tres primeros estaban con dos de los segundos.

¿Cómo podrían atravesar el río estas seis personas de manera que la barca pudiera volver en busca de los viajeros á la otra orilla y que los criados no pudieran hallarse en mayoría en las márgenes ni en la barca?

Tal fué la cuestión que examinaron los caballeros. Existen varios medios de evitar la dificultad, pero el adoptado fué el siguiente:

Dos domésticos atravesaron primero, uno de ellos trajo la barca; al segundo viaje salieron también dos domésticos y uno de ellos trajo la barca; al tercer viaje atravesaron dos caballeros, y uno de ellos volvió con un criado; al cuarto viaje atravesaron dos caballeros, y la barca fué traída por un criado; los tres caballeros habían hecho felizmente su travesía, y en seguida los domésticos la hicieron en dos viajes.

Travesía de cuatro matrimonios.—Tartaglia, en su *Tratado de Aritmética*, trató de resolver el problema de cuatro maridos celosos que con sus respectivas mujeres querían atravesar un río en una barca donde no cabían más que dos personas.

En estas condiciones es imposible la travesía, pero puede efectuarse si caben tres personas: primero pasan tres mujeres y una vuelve la barca; al segundo viaje pasan las dos mujeres y una vuelve la barca, quedándose con su marido; al tercer viaje pasan los otros tres maridos, y uno con su mujer vuelve en la barca; el cuarto viaje se efectúa por los dos hombres y la mujer de uno de ellos, volviendo á traer la barca una mujer ó el marido de la que se quedó en la primera orilla, y al quinto viaje la última mujer pasa con la persona que trajo la barca.

A buen bocado, buen grito.

MANERA DE CONSERVAR SU DINERO

Si la inteligencia y la actividad dan la fortuna, dos cualidades, la prevision y la economía, pueden ellas solas ponerla á *cubierto* de *una caída repentina.*

Un hombre que gasta la totalidad de sus rentas está en la situación de un Estado cuyo presupuesto no destinase ninguna cantidad para el servicio de amortización. Este equilibrio aparente es el prólogo del déficit.

Por lo menos una quinta parte de la renta debe destinarse á la *constitución de un fondo de reserva.* Por lo tanto, si una persona gana 6.000 pesetas, tiene que ahorrar 1.200; pero no guardarlas en un calcetín, hay que emplearlas en valores que ofrezcan todas las garantías de seguridad.

Esta medida de precaución es indispensable, sea para llenar los vacíos causados por pérdidas que tarde ó *temprano son inevitables, sea para* compensar por un aumento del capital la disminución de las rentas, rebajadas por el tanto por 100 de interés de los capitales.

Las acciones.—Un capitalista prudente no tendrá nunca en cartera acciones de metalurgia, hilandería y aguas, alumbrado y calefacción, de carbones, caminos de hierro y sociedades de crédito que no tengan algunos años de existencia y hayan hecho sus pruebas. Los negocios nuevos son peligrosos para los pequeños capitalistas. *Las sociedades* que sólo exigen un capital social de poca importancia deben siempre ser acogidas con circunspección, pues generalmente en los estatutos de *esas sociedades los fundadores se reservan* para ellos las mejores ventajas. Los títulos de esa especie tienen además el inconveniente de tener un mercado muy restringido y ser de venta difícil el día que se quieren realizar.

Comprar únicamente acciones liberadas. Cuando se compromete uno á hacer pagos suplementarios, se encuentra uno en los casos de quiebra ante síndicos que no transigen.

Cuando un nuevo negocio es ofrecido al público, hay que tener cuidado de no dejarse deslumbrar con las *cifras agrupadas con arte* y las garantías siempre fáciles de prometer; conocer perfectamente antes los antecedentes y la honradez de la casa que lanza el negocio.

Toda colocación de dinero que produce un interés considerable debe ser rechazada. La renta que produce el dinero estando en proporción con *los riesgos, un valor que da 6 ó más por 100,* es un cebo ofrecido á la credulidad pública ó una operación de juego.

El medio más seguro de hallar siempre intacto su capital es no hacerle producir más que un módico interés.

La prudencia aconseja el no tener en cartera más *que valores cuya renta* sea de 3 á 4 por 100; esta última cifra debe ser considerada como máximum.

La división de los riesgos.—Lo módico del interés no basta para que el capital esté á cubierto de cualquier riesgo. Cada día, títulos que apenas si producen 3 por 100 y parecen tener las *mejores garantías, bruscamente son despreciados.* No hay Estado que no pueda hacer quiebra.

El único medio de atenuar catástrofes que ninguna *previsión humana* puede impedir, es hacer una gran aplicacion del principio de la división de los riesgos. No hay que colocar todos los huevos en la misma cesta, decía la sabiduría y la prudencia de nuestros padres.

Es carecer de prudencia colocar más de la vigésima parte de su patrimonio en la misma colocación. *Así es que para un capital de 100.000* pesetas no hay que tener en cartera más de 5.000 pesetas del mismo papel.

La división de los riesgos no debe sólo aplicarse á la naturaleza, sino también á la *nacionalidad* de los títulos.

LOS SEGUROS SOBRE LA VIDA

Estas combinaciones, cuya ventaja permite á las personas que deben beneficiarse de ellas el sustraerse á las consecuencias desgraciadas de la existencia, tienen como primer efecto el devolver al padre de familia que se preocupa del destino de sus hijos la tranquilidad de espíritu, que aumenta su fuerza productora.

A pesar de estas grandes ventajas, el seguro sobre *la vida no ha alcanzado todavía en España* el desarrollo que ha tenido en otros países. Hay que *sentirlo verdaderamente. La mayoría* de las familias sólo subsisten hoy gracias á las ganancias del padre, y cuando desaparece súbitamente, la viuda y los hijos se ven generalmente condenados á la privación ó á la miseria. Los seguros sobre la vida remedian este grave inconveniente. Para demostrarlo, reproducimos el siguiente *comunicado que hemos recibido.*

Confesión de un hijo del siglo (asegurado).

No soy de aquellos que han encontrado en su cuna una fortuna ya hecha, y si hoy me encuentro en una posición desahogada lo debo á mi trabajo. *Pero también es debido á mi provisión.* He tratado siempre de reducir al mínimum los efectos de la casualidad en mi existencia.

Tenía veinticinco años cuando la muerte de mi padre me dejó la carga de atender á la existencia de mi madre; entonces ganaba 3.000 pesetas. No era la opulencia para dos personas; pero á pesar de *esto pensé qué sería* de mi madre *si me hubiera* yo muerto, pues mi paga era mi único recurso.

Había oído hablar de operaciones de rentas vitalicias, mediante las cuales las Compañías de Seguros constituyen una renta más ó menos crecida, según la edad del asegurado; pero mi madre, teniendo entonces cincuenta y cinco años, necesitaba *disponer de un capital* de 16.402,95 pesetas para constituir una renta de 1.200 pesetas, y sólo tenía unas 100 pesetas de economía. Pero la Compañía en la cual me había informado me indicó una solución que adopté en seguida. Se *trataba de una renta de supervivencia; mediante* el pago de una prima anual de 245 pesetas, esa Compañía se obligaba á pagar á mi madre, si me hubiera muerto antes que ella, la renta de 1.200 pesetas que necesitaba.

Mi madre murió antes que yo, y la Compañía que me había otorgado ese seguro no tuvo que pagar nada. *Pero no se crea que siento el dinero* que le he dado; desde el día en que tuve la póliza en mi poder se me quitó un gran peso de encima, tuve tranquilidad de espíritu por *más* de 245 pesetas al año. Esto me permitió dedicarme á mi trabajo con cuerpo y alma, y al cabo de pocos años era el brazo derecho de mi principal.

«Es lástima, *me dijo un día, que no* tenga usted fortuna, pues es usted el hombre á propósito

Amor ni dinero no puede estar cubierto.

Para dirigir, cuando yo lo deje, este negocio difícil, y hubiera tenido mucho gusto en llamarle mi sucesor. Pero es usted mortal, si falleciera usted perdería yo mi fortuna; no puedo correr tan gran albur.»

No le contesté nada, pero al cabo de tres días le enseñé un contrato de seguro firmado por una de las grandes compañías, que garantizaba una cantidad de 200.000 pesetas pagaderas á mi fallecimiento. Tenía entonces treinta años, y la prima anual que tenía que pagar era de 4.800 pesetas. Así es como pude llegar á ser el amo de la casa en que he hecho mi fortuna.

Mi posición me permitía entonces realizar un proyecto que apenas si me hubiera atrevido á soñar algunos meses antes. Uno de mis clientes más importantes, hombre de la mayor honradez, tenía una hija cuya gracia y belleza me habían encantado. Pero siendo dependiente no me hubiera atrevido jamás á pedir su mano. En cambio, siendo el amo de una casa importante, podía perfectamente pretenderla. Fuí aceptado por la familia y obtuve la compañera que ha sido y es todavía la alegría de mi hogar.

Mi mujer aportaba una dote más que regular; se la di á mi antecesor, y esto aligeró mi situación. Pero la felicidad no me cegaba; sabía que si día en que finaliza el contrato, mientras que en el seguro *mixto* la Compañía lo paga al día siguiente del fallecimiento del asegurado. La prima de este seguro era de 4.32 pesetas por 100, ó sea 4.320 pesetas al año. De este modo he podido, rebajando algo de mis ganancias anuales, procurarme en épocas fijas sumas importantes que hubiera tenido, sin esta precaucion, que retirar de mis negocios tal vez cuando no me hubiera sido fácil.

Había aceptado, hace ya mucho tiempo de esto, el ser padrino de un hijo de mi capataz. El pobre hombre se había figurado que me iba á gastar en dulces y bombones un dineral, y que mi esposa daría al niño una canastilla magnífica. Cuando vió que lo hicimos todo con gran sencillez, casi se llamó á engaño.

Pero comprendió mi propósito cuando le entregué un contrato de seguro á favor de su hijo que acababa de nacer y que le garantizaba una suma de 1.500 francos el día de su mayor edad. Para ello había contraído, sobre la cabeza del niño, un seguro de *capitales diferidos*, para el cual pagaba una prima anual de 47,25 pesetas. Hubiera podido llegar al mismo resultado pagando una prima única de 654,60 pesetas.

Seguro en caso de fallecimiento, con participación anual del 50 por 100 en los beneficios.

EDAD DEL ASEGURADO	VIDA ENTERA	MIXTA			PLAZO FIJO		
	PRIMA ANUAL por 100 pesetas.	PRIMA ANUAL POR 100 PESETAS			PRIMA ANUAL POR 100 PESETAS		
		10 años.	15 años.	20 años.	10 años.	15 años.	20 años.
25 años.	2,35	10.69	6,89	5.05	10,57	6.70	4,79
30 —	2,67	10.75	6.96	5.14	10,60	6.74	4.85
35 —	3.07	10.85	7,08	5.28	10,66	6,81	4.90
40 —	3,59	10.97	7,25	5.50	10.75	6.91	5.01
50 —	5,16	11.50	7,94	6,36	11,12	7,51	5,45

Si el asegurado renuncia á la participación en los beneficios de la Compañía, la prima se reduce en 10 por 100.

tenía la desgracia de perder á mi mujer tenía que devolver á la familia la dote que había recibido. Por tanto, destiné una parte de los intereses que no tenía que pagar ya á mi antecesor á subscribir, sobre mi mujer, un seguro que me garantizaba una suma de 100.000 pesetas, pagaderas al día siguiente de su fallecimiento y á los veinte años si vivía todavía. Tenía veinticuatro años y la prima era de 4.540 pesetas al año. Es lo que se llama un seguro *mixto*. He cobrado esa cantidad hace ya unos diez años próximamente, y me ha servido para la dote de mi hija mayor.

La de mi segunda hija ha sido constituída por medio de un seguro á *plazo fijo*. Esta combinación se parece á la anterior; en uno y otro caso los herederos no tienen ya nada que pagar desde el día del fallecimiento del asegurado, pero en el seguro á *plazo fijo* el capital sólo es exigible el

Por último, recientemente, nuestra antigua cocinera Catalina, que hace treinta años tenemos en casa, ha tenido que dejar la cocina. Sus ahorros se los había comido un sobrino suyo, un muchacho sin oficio ni beneficio. Le constituí una pensión, y creo que hubiera venido sin avergonzarse á cobrar sus trimestres. Pero yo me puedo arruinar, y además mis herederos, mis yernos, hallarían importuna á esta mujer si llega á una edad muy avanzada, lo cual es probable, pues goza de buena salud.

Por todas estas razones he preferido hacer de una vez el sacrificio, y entregué á mi compañía de seguros la cantidad necesaria para constituir á mi anciana y fiel criada una *renta vitalicia* de 100 pesetas al mes. Catalina tenía sesenta y dos años, y tuve que entregar 13.363 pesetas para constituir esa renta, lo cual asciende á 8,98 pesetas por 100.

Rentas vitalicias.

SOBRE UNA SOLA PERSONA			SOBRE DOS PERSONAS PAGADERAS HASTA EL ÚLTIMO FALLECIMIENTO		
Edad del Rentista.	Renta anual por una imposición de 100 pesetas.		Edad de los Rentistas.	Renta anual por una imposición de 100 pesetas.	
	Por trimestre.	*Por semestre.*		*Por trimestre.*	*Por semestre.*
50	6,42	6.47	50 y 55	5,55	5,59
55	7,25	7,32	55 y 60	6,20	6,25
60	8,40	8,49	60 y 65	7,11	7,17
65	10,02	10,14	65 y 70	8,32	8,41
70	11,83	12,01	70 y 75	9,77	9,89
75	13,31	13,54	75 y 80	11,49	11,66
80	14,57	14,65	80 y 85	12,70	12,91
90	15,13	15,42			

EL SPORT VELOCIPÉDICO EN ESPAÑA

Las grandes carreras en 1896-97.

Carreras de Valencia (22 de julio de 1896).—*Internacional.*—Distancia, 7.000 metros.—1.°, Lozano; premio, 400 pesetas.—2.°, del Campo; premio, 100 pesetas.—3.°, Batanero; premio, 50 pesetas.

Preparatoria.—Distancia, 1.800 metros.—1.°, Porta.—2.°, Mina.

Nacional.—Distancia, 4.200 metros.—1.°, Peris; premio, 300 pesetas.—2.°, Lozano; premio, 50 pesetas.—3.°, del Campo; premio, 25 pesetas.

Campeonato Regional.—Distancia, 4.200 metros.—1.°, Lozano-Batanero; con una prima.—2.°, Gómez-Peris; con cinco primas.—3.°, Porta-Mira; con una prima.

Carreras de Reus (25 de julio de 1896).—*Campeonato de Reus.*—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Sugrañez.—2.°, López.—3.°, Balsells.—4.°, Roig.

Campeonato Provincial.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Sugrañez.—2.°, López.

Nacional.—Distancia, 4.000 metros.—1.ª serie, 2.000 metros.—1.°, Peris.—2.°, Sugrañez.—2.ª serie, 2.000 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Batanero.

Handicap Nacional.—Distancia, 3.000 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Peris.—3.°, Esplugas.

Consolación.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Secache.—2.°, Serra.

Carreras de Segovia (26 de julio de 1896).—*Preparatoria.*—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Juan Rubio.—2.°, Julián Gómez.

Campeonato Provincial.—Distancia, 4.000 metros.—1.°, Manuel Matos.—2.°, Julián Gómez.

Nacional.—Distancia, 3.000 metros.—1.°, Carlos Elgueta.—2.°, Manuel Estruch.

Handicap.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Sierra.—2.°, Estruch.

Honor.—Distancia, 3.000 metros.—1.°, Sierra.—2.°, Matos.

Consolación.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Avecilla.—2.°, José Romero.

Carreras de Vigo (9 de agosto de 1896).—*Internacional.*—Distancia, 5.000 metros.—1.°, Pessoa.—2.°, Lozano.—3.°, José Curbera.

Local.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Gil.—2.°, Julio Curbera.

Handicap Infantil.—Distancia, 1.500 metros.—1.°, Coca.—2.°, Tapias.—3.°, Pepito Barunat.

Campeonato de Galicia.—Distancia, 2.250 metros.—Campeón, Waldo Gil.

Regional.—Distancia, 2.500 metros.—1.°, Julio Curbera.—2.°, Martínez.

Peninsular.—Distancia, 3.450 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Martí.—3.°, Curbera.

Carreras de Huelva (15 de agosto de 1896).—*Preparatoria.*—1.°, Tejero.—2.°, Fernando Rey.

Internacional.—1.ª serie: 1.°, Batanero.—2.°, Dorey.—2.ª serie: 1.°, Ramos.—2.°, Ferreira.—Final: 1.°, Ramos.—2.°, Ferreira.—3.°, Dorey.

Campeonato de Huelva.—1.°, Tejero.—2.°, Fernando Rey.—3.°, Mora.

Handicap Internacional.—1.°, Batanero.—2.°, Ramos.—3.°, Rey.

Carreras de Toledo (21 de agosto de 1896).—*Preparatoria.*—Distancia, 1.850 metros.—1.°, Donas.—2.°, Cano.

Campeonato Provincial.—Distancia, 2.960 metros.—1.°, Castro.—2.°, Pedraza.—3.°, Donas.

Militar.—Distancia, 2.220 metros.—1.°, Velázquez.—2.°, Amorós.—2.°, Pra.—4.°, González.

Nacional.—Distancia, 3.700 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Alonso.—3.°, Castro.

Handicap Nacional.—Distancia, 1.850 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Alonso.—3.°, Castro.

Local.—1.°, Castro.—2.°, Pedraza.—3.°, Donas.

Carreras de Albacete (12 de septiembre de 1896).—*Preparatoria.*—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Latorre.—2.°, Parras.

Provincial.—Distancia, 3.500 metros.—1.°, Moreno.—2.°, Carchano.—3.°, Parras.

Nacional.—Distancia, 4.000 metros.—1.°, Peris.—2.°, Carchano.—3.°, Martí.

Local.—Distancia, 2.500 metros.—1.°, Parras.—2.°, Moreno.—3.°, Cadenas.

Tandems.—1.°, Baquero-Peris; premio, 200 pesetas.

Handicap Provincial.—Distancia, 3.000 metros.—1.°, Parras.—2.°, Moreno.—3.° Carchano.

Carreras de Albacete (13 de septiembre de 1896).—*Local.*—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Parras.—2.°, Moreno.—3.°, Cadenas.

Internacional.—Distancia, 5.000 metros.—1.°, Batineaud y Martí; premio, 200 pesetas.

Local de equipos.—Distancia, 2.500 metros.—1.°, Sebastián-Ruiz.—2.°, Cadenas-Parras.

Nacional de velocidad.—Distancia, 1.000 metros.—1.°, Martí.—2.°, Peris.

Handicap Internacional.—Distancia, 3.000 metros.—Salieron scratchs Ratineand y Martí, y con ventaja Peris y Moreno.

Carreras de Madrid (2 de octubre de 1896, Velódromo de Chamartín).—*Preparatoria.*—Distancia, 1.200 metros.—1.°, Thomas.—2.°, Sugrañez.—3.°, Batanero.

Provincias.—Distancia, 1.600 metros.—1.°, Ramos.—2.°, Sugrañez, de Reus.—3.°, Pintre, de Zaragoza.

Tandems.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Lozano-Batanero.—2.°, Campo-Martí.

Internacional.—Distancia, 2.400 metros.—1.ª serie, 1.200 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Ramos.—3.°, Ratineaud.—2.ª serie, 1.200 metros.—1.°, Becannais.—2.°, Campo.—3.°, Ferreira.—Final, 2.000 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Ramos.—3.°, Campos.

Carreras de Madrid (4 de octubre de 1896, Velódromo de las Delicias).—*Preparatoria.*—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Curonissy.—2.°, Cadena.

Juniors.—Distancia, 3.000 metros.—1.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Batanero.—2.°, Cuber.—3.°, Cerdeña.—2.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Thomas.—2.°, Curonissy.

Campeonato de España.—Distancia, 4.500 metros.—1.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Campo.—2.°, Batanero.—2.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Ramos.—2.°, Martí.—3.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Sugrañez.

Handicap Juniors.—Distancia, 3.000 metros.—1.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Alvarez.—2.°, Cerdeña.—3.°, Batanero.—2.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Curonissy.—2.°, Pintre.—3.°, Cuber.—Final, 1.500 metros.—1.°, Alvarez.—2.°, Batanero.—3.°, Cerdeña.

Regional.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Velasco.—2.°, Fernández Blanco.—3.°, Formosa.

Carreras de Ávila (5 de octubre de 1896).—*Provincial.*—Distancia, 1.724 metros.—1.°, Sandoval.—2.°, Muñoz.

Nacional.—Distancia, 2.586 metros.—1.°, Alonso.—2.°, Matos.—3.°, Sugrañez.

Cobra buena fama y échate á dormir.

Regional. — Distancia, 2.155 metros. — 1.°, **Alonso.**—2.°, Matos.

Carreras de Madrid (11 de octubre de 1896, Velódromo de las Delicias).—*Juniors.*— Distancia, 4.500 metros.—1.ª serie, 1.500 metros. —1.°, Batanero.—2.°, Cruz.—2.ª serie, 1.500 metros.—1.°, Thomas.—2.°, Espinosa.—3.ª serie. 1.500 metros.—1.°, Cuber.—2.°, Curonissy.

Campeonato Español.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Lozano.—2.°, Campo.—3.° y 4.°, empatados Ramos y Campaña.—5.°, Martí.

Final de la Juniors.—Distancia, 2.000 metros. —1.°, Batanero.—2.°, Thomas.—3.°, Espinosa.

Carreras de Zaragoza (16 de octubre de 1896).—*Campeonato Local.* — Distancia, 2.000 metros.—1.°, Campaña; premio, medalla de oro. —2.°, Fabián; premio, medalla de plata.—3.°, Dessy; premio, medalla de cobre.

Regional. — Distancia, 1.500 metros. — 1.°, Campaña; premio, reloj de oro. — 2.°, Fabián. —3.°, Pedrós; premios, objetos de arte.

Internacional. — Distancia, 2.000 metros.— 1.°, Ramos; premio, 400 pesetas.—2.°, Campaña; premio, 150 ptas.—3.°, Batanero; premio, 50 ptas.

Nacional de Tandems.—Distancia, 5.000 metros.—1.°, Campaña-Batanero; premio, 200 pesetas.—2.°, Pintre-Fabián; premio, 75 pesetas.

Carreras de Madrid á Guadalajara (22 de noviembre de 1896).—Distancia, 100 kilómetros.—1.°, D. José Espinosa; premio, diploma de 2.ª clase.—2.°, D. Saturio de la Fuente; premio, diploma de 2.ª clase.—3.°, D. Félix Gallástegui; premio, diploma de 2.ª clase.—4.°, D. Alfredo López; premio, diploma de 2.ª clase.—5.°, D. Santiago Cano; premio, diploma de 3.ª clase.

Carreras de Alicante (11 de abril de 1897). —*Preparatoria.*—Distancia, 2.500 metros.—1.°, Amérigo.—2.°, Gomis.

Alicantina. — Distancia, 2.500 metros.—1.°, Torres.—2.°, Pinedo.

Hispano-francesa.—Distancia, 2.000 metros. —1.°, López.—2.°, Guenín.

Provincial. — Distancia, 5.000 metros. — 1.°, Torres.—2.°, Pinedo.

Lentitud.—Distancia, 250 metros.—1.°, Amérigo.—2.°, Méndez.

Handicap.—Distancia, 3.000 metros.—1.°, Torres.—2.°, Amérigo.—3.°, Pinedo.

Carreras de Madrid á Toledo (25 de abril de 1897).—Distancia, 136 kilómetros 550 metros.—1.°, Julio Escobar; premio, 400 pesetas y medalla de oro.—2.°, Alvaro Batanero; premio, 200 pesetas.—3.°, Valdés Cabanillas; premio, 100 ptas.

Carreras de Madrid (Velódromo de Chamartín).—*Preparatoria.*—Distancia, 1.200 metros.—1.°, Cayuela; premio, 75 pesetas.—2.°, Mejía; premio, 50 pesetas.—3.°, López Alvarez; premio, 25 pesetas.

Militar.—Distancia, 2.400 metros.—1.°, Vasconcellos; premio, 100 pesetas.—2.°, Perulles; premio, 75 pesetas.—3.°, Gómez; premio, 50 pesetas.

Gran Internacional.—Distancia, 3.000 metros.—1.°, Lozano; premio, 20 pesetas.—2.°, Ramos.

Definitiva Internacional.—Distancia, 2.000 metros.—1.°, Pessoa; premio, 250 pesetas.—2.°, Dumond; premio, 150 pesetas.—3.°, Ramos; premio, 70 pesetas.

Carreras de Madrid (Gran Velódromo de Madrid).—*Preparatoria* (27 de mayo).—Premios: 75, 50 y 25 pesetas. — 1.°, Cayuela.—2.°, Mejía.—3.°, López Alvarez.

Match Lozano-Campo.—Premio, 2.000 ptas. al vencedor de 2 pruebas. 1.ª prueba: 1.°, Lozano.

Gran Internacional.—Premios: 250, 150, 75 y 20 pesetas al vencedor de cada serie no clasificado en la final.—1.°, Pessoa.—2.°, Dumond.—3.°, Ramos.

Militar.—Premios: 100, 75 y 50 pesetas.—1.°, Vasconcellos.—2.°, Perulles.—3.°, Gómez.

Match Lozano-Campo.—Segunda prueba: 1.°, Lozano.

Handicap Internacional (30 de mayo).— Premios: 250, 150 y 75 pesetas.—1.°, Pessoa.— 2.°, Cayuela.—3.°, Lozano.

Match Batanero-Thomas. — Primera prueba.—Apuesta de 1.000 pesetas.—1.°, Thomas.— Segunda prueba Batanero-Thomas.—1.°, Thomas.

Gran Internacional (de máquinas múltiples). —Premios: 400, 200 y 100 ptas.—1.°, Lozano-Pessoa.—2.°, Campo-Thomas.—3.°, Batanero-Pens.

Juniors (6 de junio).—Premios: 60, 40 y 20 pesetas.—1.°, Cuber.—2.°, Cayuela.—3.°, Beruete.

Record (de los 500 metros). — Bento Pessoa. —Tiempo, 33"2/5.

Nacional.—Premios: 200, 100 y 50 pesetas.— 1.°, Ramos.—2.°, Batanero.—3.°, Campo.

Handicap Internacional. — Premios: 250, 150 y 75 pesetas.—1.°, Thomas.—2.°, Cuber.— 3.°, Batanero.

Carreras de la Cruz Roja.—*Unión Ciclista Comercial* (20 de junio).—Premios: objetos de arte.—1.°, López Alvarez.—2.°, Mejía.— 3.°, Quintana.

Club Velocipédico Madrileño. — Premios: objetos de arte.—1.°, Gómez Acebo.—2.°, López Alvarez.—3.°, Uruburu.

Sociedad de Velocipedistas de Madrid.— Premios: objetos de arte.—1.°, Pedro Clabo.—2.°, Lentitud.—3.°, Ribed.

Reservada á los estudiantes de las Facultades Universitarias.—Premios: objetos de arte.—1.°, Victorino Sanz.—2.°, José Tejero.— 3.°, Federico Grases.

Militar.—Premios: objetos de arte.—1.°, Juan Gómez.—2.°, Ramón Perulles.—3.°, Alfredo Vasconcellos.

Nacional.—Premios: objetos de arte.—1.°, Lozano.—2.°, Beruete.—3.°, Minué.

Postal.—Premios: objetos de arte.—1.°, José Curonissy.—2.°, Eleuterio Jiménez.—3.°, Manuel Pedrosa.

Infantil Handicap.—Premios: objetos de arte.—1.°, Cottinelli.—2.°, Leal.—3.°, Berenguer. —4.°, García.

De señoritas.—Premios: 1.°, Julia Rubio.— 2.°, Julia Cottinelli.

Lentitud. — Premios: objetos de arte.— 1.°, Troyano.—2.°, Uruburu.—3.°, Nin.

Prensa.—Premios: objetos de arte.—1.°, Rojas. —2.°, Luis Lozano.—3.°, Frutos.

Nacional.—Premios: objetos de arte.—1.°, Peris.—2.°, Cayuela.—3.°, Cuber.

Honor.—Premios: objetos de arte.—1.°, Gómez Acebo.—2.°, López Alvarez.—3.°, Pedro Clabo.

Preparatoria (27 de junio).—Premios: 40 y 20 pesetas.—1.°, Victorino Sanz.—2.°, M. Garmendia.

Nacional.—Premios: 75, 40 y 20 pesetas.—1.°, Peris.—2.°, Batanero.—3.°, Martí.

Internacional.—Premios: 100, 50 y 25 pesetas.—1.°, Pessoa.—2.°, Cuber.—3.°, Batanero.

Juniors.—Premios: 50 y 25 pesetas.—1.°, Cayuela.—2.°, Beruete.

Internacional de Tandems.—Premios: 100 y 50 pesetas.—1.°, Minué-Peris.—2.°, Ferreira-Alonso.

Nacional.—Distancia, 25 kilómetros con entrenadores.—Premios: 150, 75 y 40 pesetas.—1.°, Peris.—2.°, Alonso.—3.°, Cerdaña.

LOS SITIOS REALES

EL ESCORIAL

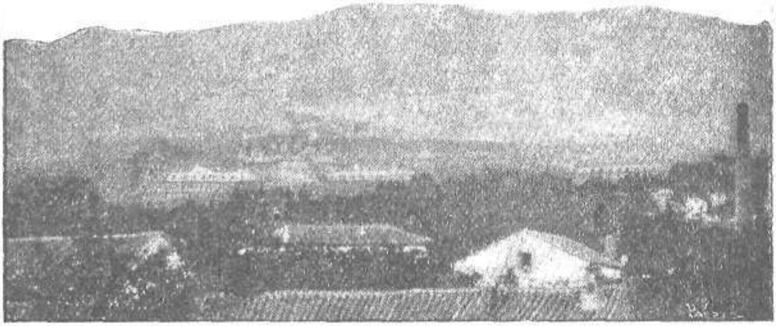


FIG. 657.—VISTA GENERAL DEL ESCORIAL.

El Escorial, nombre de dos villas situadas á 8 leguas de la Corte por la carretera general y 51 kilómetros por la línea férrea del Norte; pertenecen á la provincia y audiencia de Madrid, partido judicial de Colmenar Viejo, distrito militar de Castilla la Nueva y arzobispado de Toledo; están enclavadas al pie de la cordillera Carpetana, en la parte Sur de la Sierra de Guadarrama.

Distínguense ambas villas con el dictado de Escorial de Abajo y Escorial de Arriba. Cuatro son sus *plazas principales*: la de la *Constitución*, la moderna del Coliseo, la de Santiago y la de las Animas.

De calles solamente merecen citarse dos: la de *Floridablanca, punto en* donde se detienen los ómnibus que suben á los viajeros desde la estación, y en la que están la parroquia y Escuela de Montes á la izquierda, y á la derecha la Acera, el café Miranda y el Casino; sus dos aceras tienen una línea de árboles, y la de la izquierda bancos corridos de piedra. La otra calle que la sigue en importancia es la del Rey, paralela á la anterior y de igual longitud.

Entre los paseos son dignos de mención el de Terreros, el de los Alamillos y el Jardín de los Frailes, que es el paseo frecuentado en los meses de verano.

Existen numerosos comercios, donde se halla cuanto puede apetecer y necesitar el más exigente.

El nombre de Escorial trae su origen de las escorias de hierro (restos de una antigua explotación) que cubren el terreno de los alrededores.

El Escorial de Arriba, que es el más importante, se compone de cerca de 300 casas bien construídas, cuarteles para las tropas, palacios que pertenecieron al infante D. Carlos y á D. Manuel Godoy, y todas las dependencias del célebre Monasterio y palacio de San Lorenzo.

Se va al Escorial desde Madrid por la vía del Norte; hay trenes sencillos y de ida y vuelta.

	1.ª CLASE	2.ª CLASE	3.ª CLASE
Trenes ordinarios, ida.	5,90	4,40	2,65
Ida y vuelta en trenes de recreo desde el 4 de julio todos los domingos, el 10 de agosto y 8 de septiembre. . .	6,65	3,90	1,85

Sabido es el origen de este inmenso Monasterio, que está considerado como la octava maravilla del mundo artístico.

Felipe II lo hizo construir en 1563, como recuerdo de la toma de San Quintín á los franceses y en cumplimiento de un voto que hizo á San Lorenzo, cuya iglesia había sido cañoneada durante el sitio.

Como testimonio evidente de ello el plano del edificio afecta la forma de unas parrillas, como *en recuerdo* de *en las que sufrió el martirio* el mencionado santo; ocupando, por consiguiente, un paralelógramo regular de 200 metros de largo por 156 de ancho. El mango lo representan las habitaciones reales; las patas se indican por cuatro torres de 55 metros de elevación que dominan los cuatro ángulos.

El conjunto del edificio ocupa una extensión de 811 metros y cuenta con 15 puertas, 17 hornacinas y 1.110 ventanas.

Está construído en granito, pero de un color amarillento, arcilloso, poco agradable á la vista. El aspecto es monótono y frío y nada monumental, á pesar de los esfuerzos por conseguirlo con multitud de detalles de orden dórico que pasan desapercibidos ante la inmensa mole de la cons*trucción*.

En el interior, el efecto es el mismo; la impresión física causada por la aglomeración de piedras sombrías, por aquel amontonamiento de bloes de granito, el frío que se experimenta entre los muros, en los cuales jamás penetra el sol, bajo aquellos largos claustros abovedados, en los que circula un aire siempre glacial y húmedo, sea cual fuera la temperatura exterior, se siente el espíritu malamente impresionado, impresión que no desaparece en todo el tiempo que allí se permanece.

Y ni las bellas pinturas de Jordán, ni los *valiosos cuadros de la Sacristía, ni los ricos* detalles arquitectónicos del Panteón, de la iglesia y de la gran escalera, ni las preciosas curiosidades de la Biblioteca, ni la antiquísima elegancia de las habitaciones reales, nada, absolutamente nada, consigue borrar en el ánimo la penosa impresión que se experimentó desde un principio. La grande y despótica figura de Felipe II, tirano, monje é hipocondriaco, se presenta por doquier; aun vive allí, en aquel humilde retiro, en aquella mi-

serable celda *de cenobita*, desde la cual dirigió orgullosamente sus reinos: celda que por su severa desnudez es el rincón que más llama la atención en aquel inmenso relicario, que se llama vulgarmente Monasterio del Escorial.

La fachada principal del edificio ocupa el frente que mira al OE. Presenta tres portales monumentales, y se limita por dos elevadísimas torres cuadradas. Se emplearon en la construcción del portal principal enormes bloes, y para conducirlos hubo necesidad de utilizar carros especiales, *tirados por cuarenta pares de bueyes*. Sobre la puerta se eleva la imagen de San Lorenzo: estatua en piedra de cuatro metros de altura, en traje de diácono, sosteniendo un libro con la mano izquierda y con la derecha una *parrilla* de bronce dorado. Los pies, las manos y la cabeza de esta estatua son de mármol blanco.

Se da acceso al edificio por un vasto vestíbulo abovedado, sobre el cual se hallan instaladas las bibliotecas. Este vestíbulo conduce á un patio llamado de los Reyes, de 62 × 56 metros, *rodeado de altas construcciones de cinco pisos*. En el fondo se levanta la fachada de la iglesia precedida de larga gradería, ornada con seis columnas dóricas que sustentan las colosales estatuas en piedra mármol de seis reyes de Judá: *Josafat, Ezequías*, David, Salomon, Josías y Manasés. La tradición supone que estas seis estatuas, así como la de San Lorenzo, fueron sacadas de una sola piedra, cuyo resto se halla cerca de la villa de Peralejo, y en el cual se halla grabada la siguiente *inscripción:*

«Seis reyes y un santo
salieron de este canto,
y quedó para otro tanto».

Las coronas de los reyes, que pesan de 35 á 40 kilos, los cetros y demás atributos son de bronce dorado.

Las estatuas de los reyes están colocadas por el orden siguiente:

Josafat.—Atributos: una hoz de 2 arrobas de *peso, un macho cabrío y dos panes. Inscripción:* Josafat, destruídas las prácticas idólatras, renovó el culto de la Ley.

Ezequías.—Otro macho cabrío, y en la mano una naveta que pesa 8 arrobas. Inscripción: Ezequías, purificado el templo, celebró la Pascua.

David.—Sus atributos son: un alfanje de 5 arrobas y un arpa de 15 libras. Inscripción: David recibió la traza ó modelo del templo de manos del Señor.

Salomón.—Un libro de piedra. Inscripción: Salomón edificó el templo y lo consagró al Señor.

Josías.—Atributo: el libro de la Ley. Inscripción: Josías encontró en las ruinas del templo el libro de la Ley.

Manasés.—*Tiene un compás y una escuadra*, y las ropas y cadenas de un cautivo á sus pies. Inscripción: Manasés, arrepentido, restauró el altar y los sacrificios.

La cabeza de Josías es nueva, por haber roto un rayo la primitiva en 1856.

Se refiere que este patio, con sus 267 ventanas, fué con el que se dió fin á la obra del Monasterio; se señala como la última piedra que se puso, la que forma la cornisa sobre la octava ventana del lado N., contando desde la fachada de la iglesia.

Desde el vestíbulo, *sobre el que se abre la* puerta principal, se penetra en la parte de iglesia que fué en otras épocas destinada al público y que forma un espacio cuadrado. Este espacio se denomina *Bajo coro*, y está separado del resto de la iglesia por una verja de tres arcos.



Fig. 658.—Fachada principal del Monasterio.

La bóveda de este atrio ó bajo coro causa la admiración de los inteligentes por la habilidad con que Juan de Herrera supo trazarla y calcular de tal suerte *la resistencia* del material, que á pesar de ser tan rebajada en la nave central que casi resulta *plana* sostiene la inmensa mole del coro. Esta bóveda la constituyen cuatro machones apilastrados que forman otros tantos arcos de 26 pies de altura por 12 de ancho. A cada uno de ellos corresponde una puerta, que conducen: la *principal*, al vestíbulo y patio de los reyes; la de enfrente á la iglesia, y las laterales á dos patios gemelos y al vestíbulo antes citado. Combinándose con estos cuatro arcos hay ocho menores, y en los ángulos de las dos naves que forman cuatro capillas, cerradas *dos de ellas con fuertes rejas de hierro* y dedicadas una á San Blas y otra á San Cosme y San Damián, en las cuales celebraban antiguamente los religiosos y clérigos que no pertenecían al convento; las otras dos capillas son cárceles. Completan el atrio cuatro modestas pilas de agua bendita, de mármol oscuro, apoyadas en los machones centrales.

Antes de pasar al templo y á continuación del atrio (que según puede observarse es una copia en escala reducida de las naves de la iglesia), es *preciso atravesar* un pequeño espacio rectangular denominado *Coro de los seminaristas*, por ser el sitio donde éstos cantaban la misa de alba antes de abrirse las rejas. Sus dimensiones son 48 pies de longitud por 14 de latitud, y en sus muros se apoyan unos asientos corridos de nogal con respaldos de orden dórico y cajones en los intermedios para guardar los libros de rezo.

La iglesia, en la que, como hemos dicho, se penetra por la verja de tres arcos, forma un vasto espacio cuadrado de 50 metros por costado, construída en piedra berroqueña con gran sobriedad de ornamentación; el pavimento es de losas blancas y grises.

El orden de la construcción es el dórico; su al-

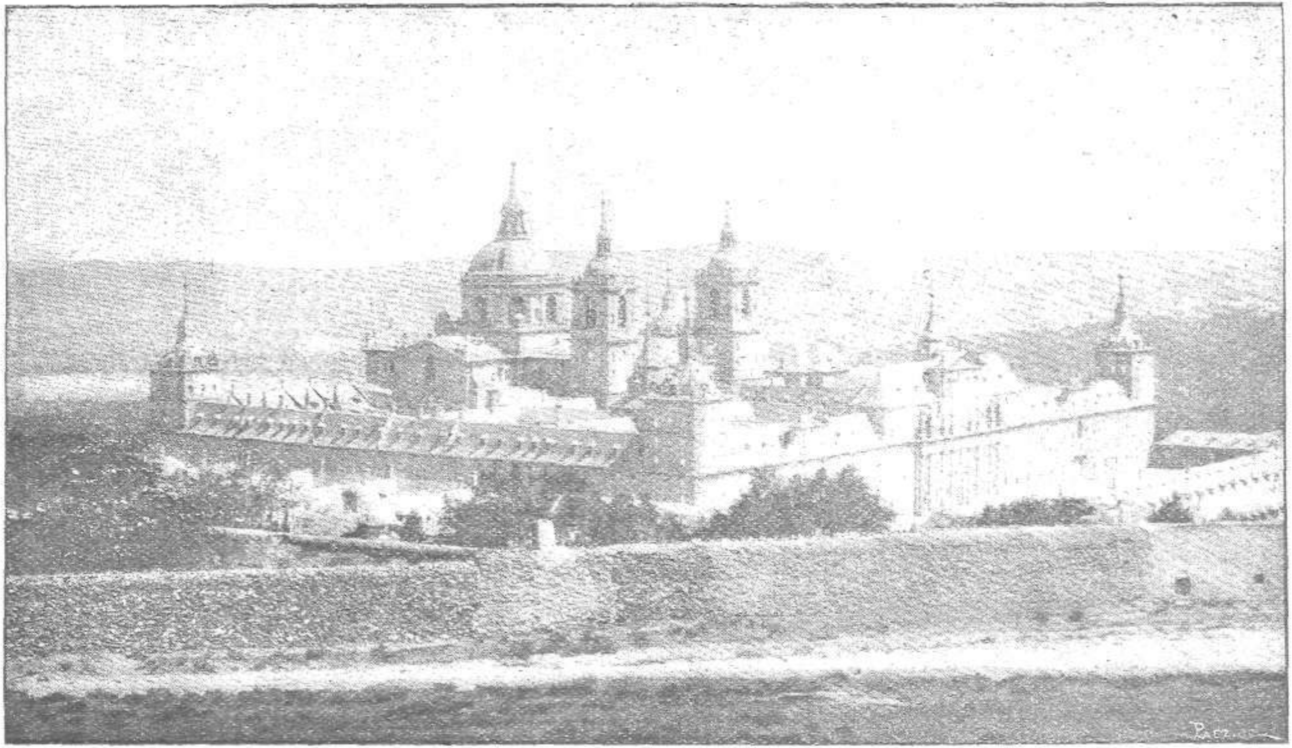


Fig. 659.—Vista general del Monasterio.

tura mayor es de 350 pies, que es la que dista del pavimento al punto más alto del cimborrio. La altura menor, ó sean las naves pequeñas, es de 61.

Sostienen la fábrica cuatro machones centrales y ocho menores resaltados en los muros, que entre todos forman seis naves y veinticuatro arcos, de los cuales los que sustentan el cimborrio miden 115 pies de longitud por 55 de ancho, y su base, que es cuadrada, 30 de grueso; la disposición y traza del templo es tal, que en cualquier punto de él en que uno se coloque ve siempre tres naves. Repartidas entre todas ellas hay ocho capillas, cerradas con verjas de bronce unas y otras con verjas de madera imitando á dicho metal; en los nichos de los machones hay dos altares en cada uno. En el testero del S., ó sea el de la derecha según se mira al altar mayor, el arco del ángulo comunica con la sacristía y con el claustro principal bajo. Encima de los arcos de cada una de las doce capillas hay unas cruces de diaspro sanguíneo en unos círculos de mármol blanco que se colocaron al consagrarse el templo.

Formando balcones con antepecho de bronce corre á todo lo largo de la cornisa, sobre los arcos de las capillas, una balaustrada que en su parte interior corresponde á unos espaciosos tránsitos que dan vuelta al templo en todo su perímetro, menos por el altar mayor. Esta balaustrada se halla en la misma línea del coro, á 30 pies de altura; en los pilares del centro se convierte en nichos con balcones, que en los testeros del N. al S. son tres ventanas cuadradas, sobre las cuales en otro balconaje las cajas de los dos excelentes órganos construídos por *Maese Gil* y sus hijos, y que hoy ya no existen; sólo quedan las fachadas de gusto corintio, ejecutadas con madera de pino por José Flecha.

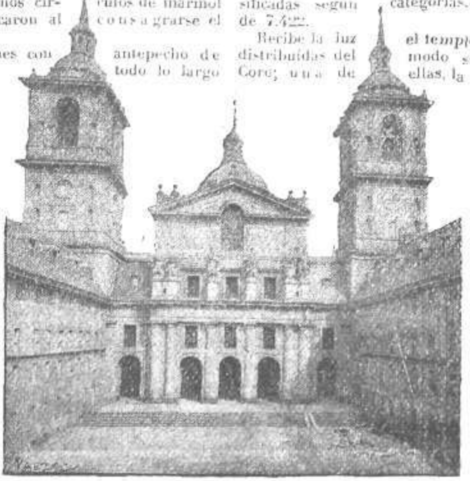


Fig. 640.—El patio de los Reyes.

El cimborrio, de 207 pies de circunferencia interior, 62 de diámetro y 14 de grueso, presenta 16 caras; entre las pilastras que parten de su anillo se abren en el cuerpo de luces ocho ventanas en arco, de 7,83 metros de alto por unos 4 metros de ancho; de dichas pilastras arrancan otras tantas fajas que contienen la cúpula, coronada por una linterna con ocho ventanas de 18 pies de altura, terminando por una bola vaciada en metal de 2 metros de diámetro y de 1.500 kilogramos de peso; sobre la bola se destaca una cruz de hierro de 82 kilogramos. El remate de la cruz se encuentra á 95 metros del pavimento de la iglesia.

Cuarenta y ocho son en total los altares de la iglesia, teniendo todos ellos por retablos hermosos cuadros pintados por Fernández Navarrete, el Mudo, Zúcara, Juan Gómez, Lucas Cargiasi, Luis de Carvajal, Perugino, Zibaldi, Juan de Urbina, Cincinnato, Alonso Sánchez y Velázquez. Delante de cada uno de estos altares, en un pequeño túmulo de mármol, se hallan encerradas las reliquias del santo á que el altar está consagrado. Entre estas piadosas riquezas, y las que se encuentran conservadas en relicarios especiales, se cuentan: pedazos de la verdadera cruz; un fragmento de la cuerda con que ataron á Cristo; un trozo de la esponja con que le dieron hiel y vinagre; unas astillas del pesebre del portal de Belén; restos de vestidos de la Santísima Virgen; el esqueleto entero de uno de los santos inocentes; los cuerpos enteros de nueve mártires; más de cien cabezas auténticas, entre las cuales se encuentran algunas de las 11.000 vírgenes, gran número de brazos y otras muchas reliquias de menos importancia.

Una inscripción colocada sobre el Coro en 1754 atestigua que todas estas reliquias, clasificadas según categorías, forman un total de 7.422.

Recibe la luz el templo por 39 ventanas, distribuídas del modo siguiente: 4 en el Coro; una de ellas, la más grande de todas las del templo, de 4 metros y medio de ancho por 9 de altura y tres menores debajo de ésta; 16 en el *cimborrio*; una en el muro del altar mayor, para hacer transparente el Sagrario; dos sobre los órganos; dos en los antecoros; dos sobre los altares de las reliquias, y las *diez restantes* sobre los arcos de las naves del crucero.

He aquí ahora la *descripción* de los magníficos frescos que decoran las ocho bóvedas de las naves, pintadas todas ellas por Jordán:

En la primera, contando desde la derecha de la puerta principal, está representada la *Resurrección del Señor*, y junto á las ventanas, Asia, Europa, África y América.

En la segunda, la *Pureza de Maria*; en el centro de la bóveda, la *Vigilancia*; en los ángulos, Rebeca, Raquel y otras mujeres bíblicas.

En la tercera, sobre el órgano de la derecha, *Victoria de los Israelitas sobre los Amaleistas*, y encima de las ventanas, *Otoniel*, Aod, Gedeón y Jefte, jueces del pueblo de Israel; en los lados de la ventana del testero á Elías recibiendo de un ángel el pan y el agua, y Aquismelec recibiendo de los sacerdotes los panes sagrados.

En la cuarta bóveda, frente á la Sacristía, *Juicio de San Jerónimo*, y en las esquinas los doctores de la Iglesia San Jerónimo, San Agustín, San Ambrosio y San Gregorio.

En la quinta bóveda, en la nave del centro, frente al altar mayor, *Sepultura y ascensión*

de la Virgen, y distribuidos convenientemente, Josafat, José, Isaac, Josias y Ezequías; en el capialzado, la Virgen y Jacob. La lámpara de bronce dorado suspendida de esta bóveda fué regalada al Monasterio por Fernando VII en 1827.

La sexta bóveda, el *Misterio de la Encarnación*; en los ángulos las cuatro Sibilas.

El viaje de los Israelitas por el desierto y el paso del Mar Rojo en la séptima bóveda, y finalmente, en la bóveda inmediata al fresco del coro el *Triunfo de la Iglesia militante*.

La capilla mayor se halla en la extremidad de la nave del medio, frente al coro, y contiene: el altar mayor, los oratorios y los enterramientos reales. El altar mayor fórmanlo mármoles preciosos de colores variados; el retablo es un verdadero monumento, en el que han entrado todos los órdenes de arquitectura, y construído con mármoles de varias especies, ornamentos dorados, estatuas de bronce de mayor tamaño que el natural y pinturas estimadísimas de Perugino, Tiboldi, Zúcara, etc.; las esculturas y estatuas son, en su mayor parte, de León y Pompeyo Leoni. La mesa del altar, hecha de mármoles y jaspes embutidos, se halla aislada por los cuatro lados; el pie es también de jaspe, combinado con mármoles. A ambos lados hay aparadores de maderas finas para colocar los objetos del culto. Sobre el zócalo, donde se halla la puerta del Sagrario, empieza el primer cuerpo del retablo, óleo de gran valor artístico. Consta de cuatro cuerpos, cada uno de un orden distinto. El primer cuerpo es de orden dórico, con seis columnas estriadas de jaspe sanguíneo; contiene lienzos pintados al óleo por Perugino, y cuatro estatuas de tamaño natural.

En el nicho central descansa el precioso tabernáculo, una de las riquezas artísticas de más valor en todo el Monasterio: Jacobo Trezzo tardó siete años en ejecutarlo bajo la dirección de Juan de Herrera; tiene forma de un templete corintio; en los intercolumnios hay cuatro estatuas de apóstoles, iguales á las de la cornisa del templete. La linterna de la cúpula termina por una estatua del Salvador.

El segundo cuerpo es de orden jónico; seis pedales de jaspe sanguíneo y verde sirven de asiento á otras tantas columnas. En los nichos de intercolumnas, estatuas de los cuatro evangelistas, de tamaño natural; en el centro, sobre el tabernáculo, el *Martirio de San Lorenzo*, de Tibaldi, y en los lados la *Flagelación*, de Quicharo, y *Cristo á la columna*, del mismo.

El tercer cuerpo es del orden corintio; lo forman cuatro columnas y dos pirámides de jaspe verde y bolas de bronce en los extremos del cuerpo interior. Contiene tres cuadros de Quicharo, la *Resurrección*, la *Venida del Espíritusanto* y la *Asunción de la Virgen*. Dos estatuas de Larhop y San Andrés, de tamaño colosal, pero que por la elevación en que se hallan parecen de tamaño natural, como el primer cuerpo.

Termina el retablo con un frontispicio triangular apoyado en las columnas, que contiene un hermoso crucifijo de bronce, y las estatuas de la Virgen y San Juan, igualmente de bronce.

Este último cuerpo del retablo es de orden compuesto, y llega hasta la bóveda del arco, adornado con frescos de Luqueto representando la Coronación de la Virgen y en las ventanas los cuatro profetas mayores.

La Sacristía.

Esta, comunica con la iglesia por el costado Sur; lo primero con que nos hallamos es con una habitación de regulares dimensiones, en la que se hallan la puerta del Panteón y una escalera por la que se sube á los tránsitos del templo y al Coro, y unos cuartos para custodiar objetos sagrados; todas las puertas de estos departamentos están construidas con maderas finas.

Desde esta habitación se pasa à la antesacristía, pieza de unos 7 metros en cuadro, con las paredes dadas de blanco hasta la cornisa, la bóveda pintada al fresco por Granelio y Fabricio y el pavimento de mármoles, semejantes á los del templo.

En el centro del muro una gran fuente de mármol, donde se lavan los celebrantes antes de ir á decir misa.



Fig. 641.—La Sacristía.

Las dos puertas que se hallan á uno y otro lado de la fuente, con jambas y dinteles de mármol pardo, cierran: la de la derecha, una alacena, y la de la izquierda, una bajada á unos subterráneos.

En todos los lienzos de pared, menos en el que está la fuente, hay unos bancos con respaldo de nogal que sirven también de cajones.

La Sacristía es una espaciosa sala, clara y alegre, de 29 metros de latitud por 8 de longitud, pavimentada, como la iglesia, con losas de mármol pardo y blanco.

Un enorme aparador ó alacena de diferentes maderas finas, como caoba, cedro, nogal y ébano, ocupa todo el costado del Oeste; en este aparador se guardan los ornamentos sagrados, y sobre él existen preciosas vitrinas donde se guardan relicarios, cruces, candeleros, cálices, etcétera, etc.

Venese también siete grandes espejos de *hermosas lunas*, regalado el del centro por la reina doña Mariana de Austria, madre de Carlos II.

Entre los hermosos cuadros que adornan la Sacristía, citaremos los siguientes: *San Benito*, de Jordán; *Adoración de los Reyes*, del Veronés; *San Francisco de Asís*, del Greco; *San Pedro Alcántara*, *San Francisco de Asís en el desierto* y *San Pablo*, de Zurbarán; *La Transfiguración*, copia de Rafael; *Job*, de Jordán; *La Virgen y el Niño*, escuela de Van Dik; *La Virgen, el Niño y Santa Ana* (tabla), de Coserie; *El Martirio de Santa Inés*, de Gómez; *La Purísima*, de Rubens; *La Visión de San Antonio* y *San Juan*, de Sebastián Herrera; *La Sa-*

grada Familia y *San Juan*, de Cavinia Fontana; *El Descendimiento* (tabla), escuela antigua alemana; *San Pedro en la cárcel*, de Ribera; *Los Santos Juanes*, del Greco; *La Anunciación*, de Becerra; copia alterada de la *Perla* de Rafael; *David*, de Coserie; *Jesús con la Cruz á cuestas*, de Reni; *La Circuncisión*, copia del Parmesano; *San Jerónimo*, de Ribera; *El Descendimiento*, del Veronés; *Asunto místico*, del Tintoretto; *San Jerónimo*, de Matías Torres; *Crucifijo*, del Ticiano; *El Padre Eterno* y *El Espíritu Santo*, del Veronés; *San Eugenio*, del Greco; *San Antonio de Padua*, escuela española; *San Onofre*, de Ribera; *La Magdalena*, de Tintoretto; *Zael*, de Jordán; *San Juan Bautista*, copia de Ribera; *San Pedro*, del Greco; *El Descendimiento*, escuela florentina; *San Juan en el desierto*, del Ticiano; *Jesús en la prisión*, de Crespi; *David triunfante*, de Montiel; *Entierro de Cristo*, de Ribera; etc., etc.

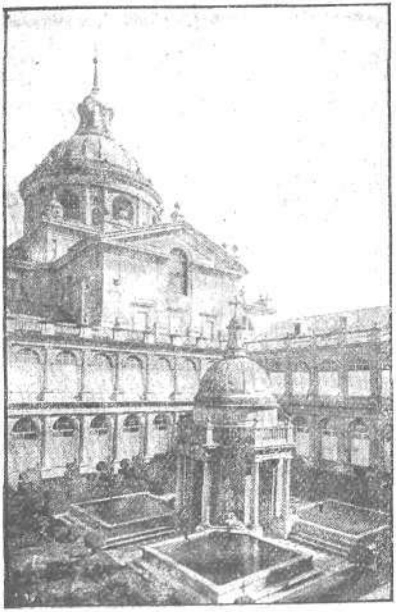


Fig. 642.—Patio de los Evangelistas.

Puede también admirarse un libro capitular en folio, encuadernado con cubiertas de terciopelo carmesí, y adornos, abrazaderas y cantoneras de plata, escrito por el benedictino Fr. Martín de Palencia é ilustrado con 18 miniaturas pintadas con mucho gusto y esmero.

La obra realmente admirable es el altar de la Sagrada Forma, que ocupa la extremidad Sur de la sala. Pertenece al orden compuesto, siendo los materiales que entraron en su ejecución jaspes, mármoles y bronces dorados. En el claro que en el centro se forma hay una capilla con un altar, cuyo frontal es de bronce dorado, en el que se ven en relieve santos y pasajes de la Historia Sagrada, asentándose encima una gradería adornada de idéntica manera; sobre ésta se ostenta un templete de bronce dorado á fuego, ejecutado por Fr. Eugenio de la Cruz, el mismo que hizo el frontal del retablo, y cuenta en sus ángulos ocho columnas unidas de dos en dos, sobre las que descansa la cúpula. En el centro de este templete se halla la custodia que contiene la Sagrada Forma.

En 1856, doña Isabel II y su esposo regalaron una magnífica custodia para sustituir á la que había, y que constaba de tres cuerpos de tres varas de altura, tasada en 80,000 duros y desaparecida cuando la invasión francesa.

Según parece fué en su primitivo origen caja de reloj, habiéndola regalado Leopoldo de Alemania á Felipe II, el cual la hizo convertir en custodia para la Sagrada Forma.

La que hoy existe es magnífica; todos sus rayos están cubiertos de brillantes, admirándose á la terminación de los ocho principales otras tantas hermosas perlas, formando juego con 16 amatistas; la cruz en que remata esta joya es de brillantes y rubíes, así como también está cuajado de brillantes el basamento.

El centro de donde parten los rayos es un topacio de gran valor que perteneció al rey, el cual le usó como puño de un bastón. En total se cuentan 9,408 brillantes, 8 perlas, 52 esmeraldas, 127 rubíes, 60 amatistas y 24 granates, habiendo sido su coste 500,000 reales y debiéndose su construcción á D. Carlos Pizzala.

En varios puntos del templete hay reliquias de San Lorenzo y de sus padres Santa Paciencia y San Orencio.



Fig. 643.—Silla de Carlos V.

Pendiente de la clave de la capilla se halla un crucifijo, que figura estar sostenido por dos ángeles en medio del espacio.

Esta capilla sólo está visible el 28 de septiembre y el 28 de octubre de cada año; el tiempo restante se halla cerrada por un lienzo que baja sin arrollarse, encomendado á Francisco Ricci, y que continuó á la muerte de éste Claudio Coello; siete años tardó en pintarlo, pero legó á la posteridad una magnífica obra de arte, por el acierto de composición. Se conoce con el nombre de la *Santa Forma*; su altura es de más de 5 metros y cerca de 3 de ancho; en él representa el acto de trasladar la Santa Forma á aquel lugar.

Todas las caras que se perciben en este cuadro

son retratos de mucho parecido, viéndose entre otros personajes á los duques de Medinaceli y de Pastrana, al conde de Baños y al marqués de la Puebla; entre los del primer término se hallan el mismo Claudio Coello y el alcalde del pueblo en aquella época.

En la parte superior hay tres figuras alegóricas que representan la Religión, el Amor Divino y la Casa de Austria.

Asimismo existen en el altar varios bajorrelieves que representan al emperador Rodulfo entregando la Santa Forma á los enviados de Felipe II, y otro á éste recibiéndola con veneración y respeto.

Otros dos bajorrelieves circulares representan la profanación de la Sagrada Forma por los herejes y la toma de hábito de uno de ellos arrepintiéndose.

El Coro.

En el tránsito del templo á la Sacristía, y antes de la puerta que comunica con el Panteón, encuéntrase una escalera ancha y bien iluminada que conduce á los antecoros; son éstos dos departamentos que se hallan á ambos lados del Coro, en dirección del Sur al Norte.

El de la izquierda se comunica con el claustro principal alto por medio de dos espaciosas puertas; á los lados del antecoro descansan en unas modestas librerías de nogal los libros del rezo diario.

La bóveda, repartida en cuatro lunetas, está pintada por Jordán y reproduce la historia de David. El antecoro de la derecha sólo se diferencia de éste en que la bóveda, también de Jordán, se erefire á la historia de Salomón, y se comunica por dos tránsitos con el Palacio y el Colegio.

Siguiendo el tránsito que conduce al antecoro de la izquierda se encuentra una habitación que da al patio, en la que se guardan en una magnífica estantería dórica los libros de coro. Son éstos 219; los libros abiertos tienen 1,77 metro por 1,04 de altura, y entre todos suman unas 17.000 hojas, formada cada hoja por una piel de ternera, adquiridas 14 000 en Valencia á 11 reales y en Flandes las restantes á 20 reales.

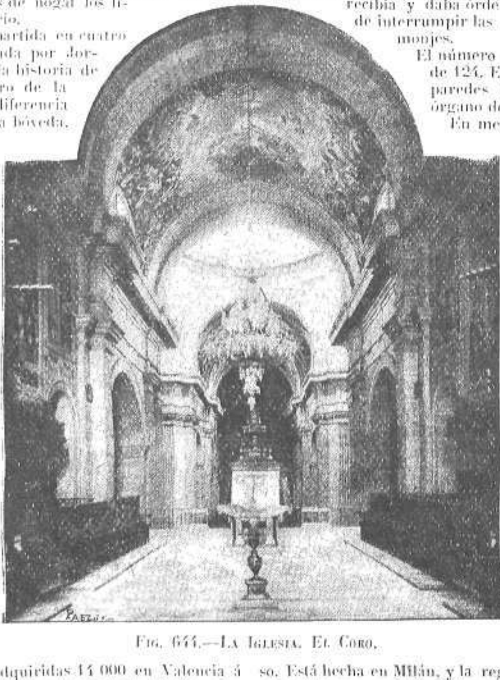


Fig. 644.—La Iglesia. El Coro.

Muchos de estos libros están montados sobre ruedecillas para su más fácil transporte.

Adornan la librería seis cuadros.

Es el Coro un rectángulo enlosado de mármol pardo, como el templo; está colocado á los pies de éste, encima de su entrada principal; recibe la luz por una gran ventana que rompe el testero del fondo y por otras tres menores debajo de la cornisa.

Dos balcones con balaustres dorados que hay en los muros laterales tiene cada uno distinto objeto. El del Sur sirve para que se oiga la campana del reloj, y el del Norte es una tribuna para que las personas reales puedan asistir á los oficios divinos sin bajar á los oratorios.

Rodean al coro dos órdenes de sillas, separadas por un paso de unos 2 metros y medio.

Nótase en el ángulo de la izquierda una silla mayor que las otras, que es la que ocupaba Felipe II, y á su lado una puerta disimulada (hoy tapiada), que comunica con la librería, y por la cual recibía y daba órdenes sin necesidad de interrumpir las oraciones de los monjes.

El número total de sillas es de 124. En cada una de las paredes laterales hay un órgano de orden corintio.

En medio del Coro se levanta el atril ó facistol, magnífica obra que pesa 500 arrobas, y sólo su construcción costó 23.000 reales; su altura total es de 4 metros y medio. Toda esta inmensa mole gira con suma facilidad sobre su eje.

Pende de la bóveda una lámpara de plata, continuamente encendida; al otro lado del facistol, en el centro del Coro, llama la atención una araña de cristal (hoy mutilada), de 35 arrobas de peso. Está hecha en Milán, y la regaló Carlos II la primera vez que visitó el Monasterio.

Los frescos de la bóveda y muros del Coro se deben á Lucas Cangiais, conocido por el apodo de Fapresto por la precipitación con que pintaba sus obras.

La bóveda representa la Gloria, con sus diversas jerarquías de santos y ángeles; trabajo de mucho mérito á pesar de la monotonía de la colocación de las figuras, aunque no sea más que por el sinnúmero de cabezas que su autor tuvo que pintar.

En los muros de los órganos se ven frescos de Rómulo Cincinato.

El Panteón.

El *Panteón*, especie de cueva destinada á la sepultura de los reyes de España, está situado bajo la capilla mayor.

Levántase la portada del Panteón sobre una meseta de mármol de San Pablo (Toledo) y bronce dorado á fuego; pertenece al orden compuesto y consta de dos cuerpos.

A partir de la verja de bronce que cierra esta portada empieza la escalera principal del Panteón, que tiene 34 gradas de mármol jaspe, dividida en tres tramos; el primero consta de 13 escalones, y concluye en un descanso en forma de capillita; otras trece gradas que siguen á este descanso conducen á otro también en forma de capillita, que tiene dos puertas (el de mas arriba también las tiene, pero sólo figuradas); la una conduce al Panteón de Infantes, la otra al de los Reyes y al Pudridero.

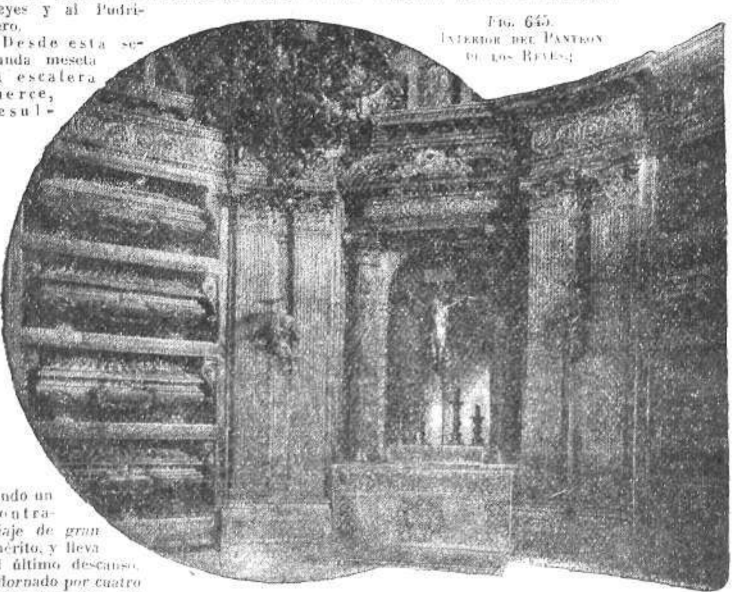


Fig. 645.
Interior del Panteón de los Reyes.

Desde esta segunda meseta la escalera tuerce, resultando un contraviaje de gran mérito, y lleva al último descanso, adornado por cuatro pilastras, dos de bronce que cierran la meseta y dos de jaspe unidas por medio punto en que termina el cañón de la escalera.

La planta del Panteón es un octógono; llama desde luego la atención el altar, que descansa en la ochava que da frente á la puerta; dicho altar es de mármol negro de Vizcaya, con dos columnas estriadas que encierran en el intercolumnio un hermoso crucifijo de bronce.

Todo el Panteón está recargado de molduras y adornos de bronce, de cuya materia son también ocho figuras de ángeles sosteniendo unas antorchas que resaltan entre las pilastras pareadas y estriadas que separan los órdenes de urnas.

Estas son en total 36; empezaron á ocuparse por la más cercana al altar, y de arriba abajo; los restos que en ellas descansan son los difuntos monarcas de España á contar desde Carlos V, excepto Felipe V y Fernando VI y sus esposas, que están enterrados el primero en el *Real* Sitio de San Ildefonso y el segundo en el templo de las Salesas Reales de Madrid; las reinas que mueren sin sucesión no tienen derecho á entrar en el Panteón; esto no obstante, y por privilegio especial, se encuentran en él las dos esposas de Felipe IV, que murieron sin sucesión.

Los cuerpos están colocados por este orden: Carlos V, Felipe II, Felipe III y Felipe IV; Carlos II, Luis I, etc, etc., hasta Alfonso XII, y las reinas Isabel (emperatriz), esposa de Carlos V, Ana de Austria, Margarita, etc., hasta doña María Cristina de Borbón, cuarta esposa de Fernando VII.

En el tarjetón de la urna de María Luisa (esposa de Carlos IV) se lee todavía «Luisa», que la misma reina grabó con las puntas de unas tijeras en una de sus visitas al Panteón.

Es notable el buen estado en que se conserva el cadáver del emperador Carlos V, según se pudo observar cuando se abrió su sepulcro en 1871. Tres siglos han pasado desde su inhumación, y el *cuerpo permanece aún íntegro*, sin que se descubran los huesos más que en una pequeña parte de los antebrazos y en el lado izquierdo del cuello.

La momia está *cubierta con* un paño de damasco rojo y envuelta en una sábana blanca de ancho encaje, y en la cabeza tiene una especie de casquete *de tisú de oro*.

El extremo de la nariz aparece algo carcomido; en cambio la barba no ha sufrido alteración, y parece que descansa el poderoso monarca en sosegado y apacible sueño.

Por último, el pavimento del patio representa una estrella hecha con piedras de *mármol* de diferentes colores.

Retrocediendo ahora por la escalera penetramos en el segundo descansillo, y nos encontramos

Ni boda pobre ni mortuorio rico.

en una habitación que por medio de una escalera de caracol se comunica con otra cámara superior parecida á la primera, aunque más irregular; la inferior contiene dos *pudrideros* ó nichos, en que se depositan los restos de los príncipes, infantes y reinas fallecidas sin sucesión, tabicándolos durante cierto número de años antes de pasarlos á las urnas de la habitación superior, que es la llamada Panteón de Infantes.

Nada menos propio y de peores condiciones que este sitio de enterramiento; las urnas son 56, pero para no alargar demasiado este relato suprimimos los nombres de las reinas, príncipes é infantes que allí reposan.

Comprendiendo la Reina Isabel II lo poco decoroso de semejante lugar, dispuso en 1856 la construcción de un nuevo panteón de infantes, ya terminado completamente y con buen acierto.

Escalera principal.

Está enclavada en el centro de la banda Poniente del claustro principal bajo; tiene á ambos lados de su arranque unos tránsitos que comunican con los claustros menores, ocupando en todo *cinco arcos, tres* la escalera y dos los tránsitos. Débese su construcción á Juan Bautista de Toledo, quien se atuvo á los proyectos de Juan Bautista Castelló Bergamasco.

El *primer* tramo ocupa el claro del arco central, y en los que hay á uno y otro lado se encuentran unos nichos con asientos.

La escalera suma 52 escalones, repartidos, 13 *antes de un descanso*, luego otros 13, *á cuyo final* se forma una gran meseta, que tiene á derecha é izquierda unas puertas de comunicación con los pisos segundos de los claustros menores, presentándose *en el frente tres nichos con sus correspondientes asientos.*

Desde aquí se divide la escalera en dos ramales, uno que vuelve á *la* derecha y otro á la izquierda, terminando en la galería alta, en la parte colocada en el plano vertical.

Rodea la caja de la escalera una imposta, sobre la que se alzan 14 pilastras que sustentan unos arcos que á su vez sirven de apoyo al arquitrabe, friso y cornisa; viene en seguida un espacio, y á continuación otra cornisa, en la que se abren 14 ventanas con sus correspondientes lunetas, coronándolo todo una gran bóveda.

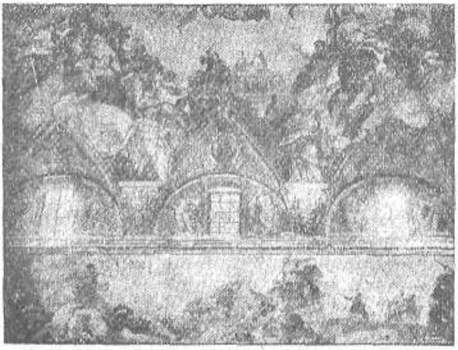


FIG. 646.—DETALLE DEL TECHO DE LA ESCALERA.

Tanto los escalones como los pasamanos y los antepechos que se forman en los claros de los arcos del piso superior, así como las pilastras y demás partes, son de piedra berroqueña.

Cinco de los arcos que se forman entre las pilastras arriba mencionadas están cerrados y en ellos pintados al fresco gran número de pasajes del Nuevo Testamento, en consonancia con los del claustro bajo: *Aparición de Jesús á diez de los apóstoles, San Pedro, San Juan, Aparición del Salvador á María Magdalena, Aparición del Señor á las Santas Mujeres, Aparición á los discípulos;* estos tres últimos se deben al pincel de Peregrín Tibaldi, y los otros dos al de Lucas Cangiais.

Los demás frescos que adornan la escalera son de Lucas Jordán, habiendo tardado siete meses solamente en terminar tan grande obra.

En el espacio comprendido entre las dos cornisas se representa la batalla, sitio y toma de San Quintín; en los lienzos del Mediodía, Poniente y Norte, y en el Oriente, una composición alusiva á la fundación del Monasterio.

En el fresco de Poniente se lee, en unas piedras, el nombre del pintor, y en el del Norte está el *famoso roto* que hizo uno de los discípulos de Jordán y que éste no quiso borrar.

También se refiere la siguiente anécdota, respecto al *famoso roto*, y que revela la astucia y talento del artista; dícese que varios envidiosos *aseguraron á Carlos II que Jordán no sabía pintar* al fresco, y que lo que hacía era pintar en inmensas telas que luego sobreponía á la pared; advertido Jordán de esto, imita fácilmente un *pico de lienzo despegado de la pared, y apenas* los cortesanos envidiosos que acompañaban á Carlos II, en una de sus visitas al Monasterio, observaron aquella punta de lienzo desprendida de la pared, se lo hicieron observar al monarca, como testimonio de su calumniosa afirmación, quedando así burlados los envidiosos de Jordán. Sea el que fuere el origen de ese roto tan bien imitado, ello es que subsiste para admiración de inteligentes; la pintura de las lunetas de las ventanas reproducen algunos hechos notables de la vida de Carlos V y retratos de Carlos II y Felipe IV.

En la bóveda y hacia su centro aparece la Santísima Trinidad en un trono de nubes, teniendo á un lado á la Virgen y al otro unos ángeles que presentan los atributos de la Pasión; se hallan después San Lorenzo á un lado y á otro San Hermenegildo, San Fernando, San Enrique, San Esteban y San Casimiro, y á los que sigue Carlos V, que acompañado de San Jerónimo ofrece las coronas de España y Alemania á la Santísima Trinidad, ejemplo que imitó Felipe II que está á su espalda. La Iglesia Católica y la Majestad Real se ostentan en figuras de matronas, y en los ángulos unas doncellas representan las virtudes cardinales seguidas de todas las demás, y por último, hacia el arranque de la bóveda, se ve detrás de una balaustrada á Carlos II que explica á su esposa y á su madre el asunto de los frescos.

La Biblioteca.

Ocupa una vasta sala de 52 metros de longitud, situada en el lienzo del Mediodía de los claustros menores del tercer piso; se halla dividida en tres partes por dos arcos sobre pilastras, y recibe la luz por cinco ventanas y cinco balcones en el lado derecho, y en el izquierdo siete ventanas con *antepecho de piedra*.

El centro del salón está ocupado por cinco mesas de mármol y bronce, sobre pilastras y zócalo de jaspe y mármol, con pies de madera oscura, regaladas por Felipe II; sobre cuatro de las mesas, y en uno de los veladores, hay elegantes y curiosos códices y devocionarios, y el códice áureo, volumen ricamente encuadernado con cantoneras de bronce y broches de plata, y en el que se hallan escritos con letras de oro los cuatro evangelios; los prefacios y epístola de San Jerónimo y los cánones de Eusebio de Cesárea: este interesante y valioso volumen data del tiempo del emperador Conrado de Alemania y de su hijo Enrique II.

Allí pueden verse también una copia del Apocalipsis de San Juan, un libro de oraciones no menos notable, con iluminaciones, que perteneció á Carlos V, dos misales y varios libros de estampas muy curiosos.

La magnífica estantería la construyó Juan Flecha con maderas finas y según las indicaciones de Juan de Herrera; es de gusto dórico, y se asienta sobre pedestal de jaspe sanguíneo; de éste se levantan otros pedestales cuadrados con basas y capiteles, dejando en el arquitrabe unos *espacios en declive* que son los pupitres; de este primer cuerpo arrancan columnas estriadas con bases de boj y capiteles de naranjo, entre los cuales se forma la estantería, cerrada con rejilla de alambre. Corona la obra un arquitrabe con recuadros y florones de terebinto, la correspondiente cornisa y, por fin, varias pilastrillas adornadas con bolas de naranjo. Tanto los espacios del zócalo inferior como los intercolumnios y el podio en que termina la librería están llenos de volúmenes, distinguiéndose de los demás los regalados por el fundador, que están presentados con los cantos dorados al frente.

La base de esta biblioteca fueron 4.000 volúmenes que regaló Felipe II, casi todos manuscritos. (La biblioteca de manuscritos estuvo en el piso superior de la Biblioteca en una sala de igual extensión, pero más sencilla; después fueron trasladados á la antigua ropería del Convento, ó sea en el piso bajo.)

El incendio de 1671, que duró quince días, hizo desaparecer muchas riquezas de la biblioteca, sobre todo en manuscritos, y otras desaparecieron cuando la invasión francesa. Así que se han perdido las *cartas de Felipe II, que hoy deben hallarse en París*; el Corán cogido en Lepanto á los turcos, casi toda la biblioteca del emperador de Marruecos y una curiosa colección de la Flora y de la Fauna de las Indias Orientales.

Entre los 35.000 volúmenes que hoy conserva, incluso los manuscritos, 567 son griegos, 72 hebreos, 1.824 arábigos, 1.820 latinos y 17 prohibidos.

Digna es de mención la conducta de los vecinos de El Escorial en el último incendio, ocurrido en el Monasterio en 1.º de octubre de 1872; todos acudieron presurosos á salvar la biblioteca del fuego, y á pesar de haberse llevado los libros y manuscritos á sus casas, al hacerse el recuento, al colocarlos nuevamente no faltó ni una sola hoja, cuando cualquiera de aquellos volúmenes habría bastado para hacer la fortuna de sus eventuales poseedores, la mayor parte gente sin recursos.



Fig. 647.—La Biblioteca.

La bóveda y los testeros de la Biblioteca están pintados por Peregrín Tibaldi, según la idea que le dió el padre Sigüenza, el cual eligió los asuntos y dividió la bóveda en siete partes, poniendo en cada una la representación simbólica de una ciencia y de sus más ilustres hombres. Carducci cooperó con Tibaldi, pintando en los espacios que quedan entre la cornisa y la estantería paisajes y figuras en armonía con la bóveda.

En el mismo claustro de la Biblioteca, y antes de llegar á ella, se encuentra un *salón de lectura* para los que deseen estudiar libros de aquélla; esta sala, construida en tiempos de Isabel II, con tres celdas que antes ocupaban los frailes, tiene su correspondiente mobiliario de mesas para escribir y asientos del siglo XVII, y un estante en que se conserva el tintero del padre Sigüenza, cronista de la orden y primer historiador del Monasterio.

Y finalmente, repartidos por las paredes se ven más de cien cuadros, en su mayor parte retratos de obispos, frailes, sabios, poetas y otras eminencias que sería prolijo detallar.

Nos resta por visitar en el Escorial el Palacio,

el Colegio y el Seminario; debemos ser rápidos en su descripción, que por otra parte sólo ofrece un interés secundario.

El Palacio ocupa próximamente una cuarta parte del edificio, y tiene su entrada principal por la primera puerta de la izquierda de la fachada del Norte; es todo él una interminable reunión de piezas, de las cuales es difícil apreciar la distribución y nada ofrecen de particular; es un Palacio real como lo son todos los de su clase, provisto de muebles de todas las épocas y con una gran profusión de péndulos dorados, que no merecen la atención desde el punto de vista artístico, sin que por eso dejen de ser de alguna estima. Lo más notable de estos departamentos son los hermosos tapices que los decoran, de origen español ó flamenco, y algunos cuadros de gran valor artístico.

La Sala de Batallas.—Se denomina así por los frescos que adornan sus paredes, representando acciones de guerra, cuyos asuntos son: la batalla de Higueruela, ganada á los moros por Juan II, copia ejecutada por los hijos de Bergamasco de unos lienzos que se hallaron casi destrozados en el Alcázar de Segovia; la batalla de San Quintín, y las dos expediciones de la Armada de Felipe II á las Islas Terceras, que son un curioso muestrario de toda clase de embarcaciones existentes en aquella época.

La bóveda está decorada con multitud de pinturas caprichosas, ejecutadas con grande limpieza y perfecto gusto por Fabricio y Graniello, hijos de Bergamasco.

Todas las habitaciones, como el cuarto de la Reina, las habitaciones de los Príncipes é Infantes, etc., están decoradas con magníficos cuadros, cuyos asuntos omitimos por abreviar.

La antecámara del aposento de Felipe II y la saleta ostentan una magnífica tapicería flamenca, según diseños de David Tenier.

Intencionadamente hemos dejado de visitar para lo último lo más digno de visitar del Palacio, por el contraste que ofrece su humildad con el esplendor y riquezas desplegados en todo el Monasterio: nos referimos á las habitaciones particulares de Felipe II, que consisten en tres departamentos:

El primero es una sala con tres ventanas, sin más decorado que un friso de azulejos á todo lo largo de la pared; esta sala estaba destinada á recibir á los embajadores extranjeros que acudían de todas partes á rendir homenaje á su conquistador.

A la izquierda está el despacho, sin otra luz que la que recibía de la sala por la puerta, é inmediata está la alcoba en donde expiró aquel rey misántropo y sombrío, aun no bien juzgado por la historia, contemplando desde el lecho de su agonía, á través de las puertas del oratorio, el Tabernáculo del templo que con tanto esplendor y magnificencia había levantado.

Se conservan aún en esta habitación el sillón del monarca, una papelera, un cartapacio sobre el que se firmó la paz con Francia; unos asientos de rejilla, sobre los que se sostenía la gotosa pierna del soberbio monarca; tres banquetas de cañamazo, sobre las que se sentaban los secretarios del despacho (hoy ministros), y otra banqueta de seda, que después de perdida durante un año se encontró en un muladar.

Sobre la puerta del despacho se lee esta inscripción, que aunque en redondilla bastante menos que mediana reproducimos á título de curiosidad:

«En este estrecho recinto
murió Felipe Segundo,
cuando era pequeño el mundo
al hijo de Carlos Quinto.
Fué tan alto su vivir
que sólo el alma vivía,
pues aun cuerpo no tenía
cuando acabó de morir».

Si el frío penetra en los huesos visitando esa inmensa mole de piedra berroqueña que constituye el Monasterio y la iglesia, frío de otro género, frío que hiela el alma, se experimenta en esta humilde celda.

La impresión de tristeza y malestar que allí se experimenta domina y sobrepuja á todas las emociones experimentadas ante aquella severa magnificencia.

El Convento propiamente dicho no ofrece mucho de particular; la puerta más próxima al Norte, en la banda Poniente del claustro principal bajo, da paso á la portería principal del Convento y es bastante espaciosa, rodeada de asientos de madera, con sus correspondientes respaldos y con un altar en el que estuvo colocado un lienzo de Ribera representando la Santísima Trinidad, de la que tomó el nombre esta sala.

La escasa luz de que goza esta pieza impide ver bien los cuadros colocados en ella; en el testero que hace frente al en que está el altar hay una puerta que comunica con un zaguán conocido por la *Sala de los secretos*, á causa de su construcción, que permite seguir una conversación en voz baja entre dos personas colocadas en los ángulos opuestos. Esta pieza está enclavada en el área de la torre de las campanas, teniendo comunicación con el vestíbulo del templo y los claustros menores.

Actualmente habita el Convento una comunidad de Agustinos, compuesta de 50 religiosos, pertenecientes á la provincia matritense del Sagrado Corazón de Jesús, siendo su prior el Muy Reverendo Padre Fray Víctor Villar de Aza.

El **Seminario** lo fundó Felipe II, trasladándole á San Lorenzo desde el Monasterio de Santa María de Parraces, donde estuvo primeramente. Se halla cerrado desde el año 1868.

Unos bonitos jardines con cuadros y dibujos de boj y 12 fuentecillas de pila cuadrada y surtidor de forma de piña ocupan las otras dos bandas delanteras del Monasterio. Doce escaleras repartidas de dos en dos, y con nichos y asientos en sus descansos, ponen en comunicación estos jardines con la fuente y el campo.

Alrededores.

Deben visitarse como curiosidad.

La flora es amena y exuberante, regada por cristalinos arroyos que brotan en las campiñas y sierras que rodean al pueblo de San Lorenzo, y los oasis de verdura que el capricho de los monarcas ha formado entre sus empinados riscos, para servir de lindos parques á otras tantas casitas convertidas por su magnificencia en ricos museos de preciosidades artísticas, constituyen uno de sus principales atractivos.

Tomando la calle de Peguerinos se encuentra fuera del pueblo una profunda presa llamada del *Romeral*, desde donde se contempla perfectamente toda la fábrica del Monasterio.

No hay peor burla que la verdadera.

Siguiendo la cerca se llega á un pequeño manantial rodeado de espesa alfombra de césped; es la Fuente de la Teja, y sus aguas son las más frescas del contorno.

Pasados los arcos del pasadizo de la Campana se halla el paseo de los Alamillos, y siguiendo la tapia se llega á la Casa de Vacas y Pozo de la Nieve, y después á la fuente y estanque *el Estrecho*.

La dehesa de la Herrería, vasto campo cubierto de árboles, en el que, según se refiere, hubo un pueblo llamado Herrerías de Fuente Lámparas.

La presa del Batán; las fuentes de los Seminaristas, de los Capones, de las Arenitas; el paseo del Castañar, magnífica posesión plantada de árboles frutales y de sombra, y la Granja de la Fresneda, son todos sitios dignos de visitarse por lo

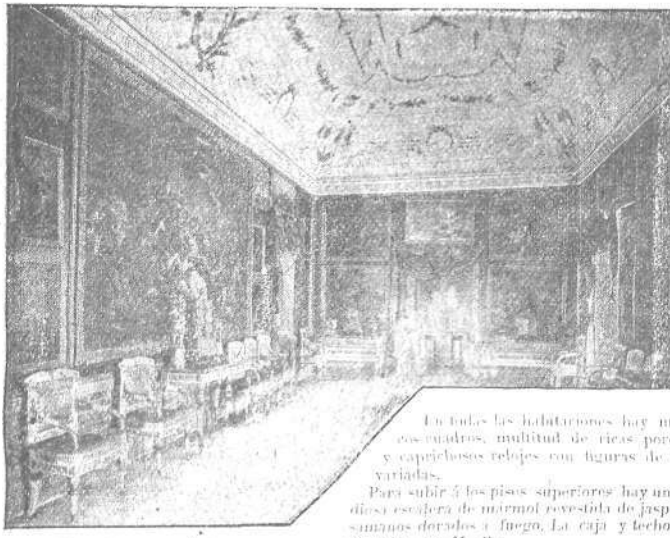


FIG. 648.—CASITA DEL PRÍNCIPE. EL COMEDOR.

agradables y pintorescos; haremos especial mención del denominado Silla de Felipe II.

Llámase así á una eminencia que se asienta á la derecha de la fuente de las Arenitas; súbese á ella por un tortuoso camino, y á su terminación se presenta á la vista un grupo de peñascos, en uno de los cuales y labrados en la roca hay cinco asientos; sentados en este elevado punto el rey y su familia, contemplaban la marcha de las obras del Monasterio, y se recreaban en el dilatado y risueño horizonte que se descubre desde aquella altura.

Casita de arriba ó casas del Infante, mandada construir por el Infante D. Gabriel, á imitación de la que su hermano el Príncipe D. Carlos edificó en la parte baja del pueblo.

Casita de abajo ó casita del Príncipe, situada en la parte baja del pueblo y mandada construir por el Príncipe D. Carlos, hijo del Rey Carlos III.

Es un bonito edificio, rodeado de ameno jardín.

Las piezas más notables que componen la Casita de abajo son: el Recibimiento, la Sala Encarnada, el Gabinete de la Reina, la Sala Azul, la de Alberto Durero, el Comedor y la Sala de Café.

El Recibimiento está cubierto de raso blanco.

La Sala Encarnada toma este nombre por ser carmesí la tapicería de las paredes.

El Gabinete de la Reina es también de raso blanco, con cenefas rosa y verde.

La Sala Azul tiene tapicería de raso de este color.

La Sala de Alberto Durero se llamó así por haber contenido en otro tiempo 15 cuadros de este autor; está tapizada de raso encarnado.

El Comedor, tapicería de raso verde y la bóveda estucada por Feroni.

La Sala de Café es de forma ovalada y con sillería de raso rojo.

En todas las habitaciones hay magníficos cuadros, multitud de ricas porcelanas y caprichosos relojes con figuras de bronce variadas.

Para subir á los pisos superiores hay una grandiosa escalera de mármol revestida de jaspe y pasamanos dorados á fuego. La caja y techos están pintados por Maella.

En la primera meseta de las cuatro que tiene la escalera se encuentran las piezas de maderas finas; son tres habitaciones algo bajas de techo, con puertas, ventanas y pavimentos de ricas maderas combinadas en caprichosos dibujos. La primera está adornada con 22 retratos de personas reales, llamando la atención el de Carlos IV, que está vuelto de espaldas; la segunda habitación nada tiene de particular; la tercera pieza se llama de los Marfiles, con 55 bajorrelieves de marfil, representando la mayor parte pasajes de la Historia Sagrada; los otros pisos y habitaciones de la Casita de abajo encierran otras mil curiosidades.

Daremos por terminado nuestro trabajo acerca de la reseña del Monasterio del Escorial y sus alrededores haciendo constar que, según documentos fidedignos, la obra del Monasterio duró veintiún años, sin contar las reformas y trabajos ejecutados posteriormente hasta en los tiempos presentes, y que al morir Felipe II llevaba gastados ya unos seis millones de ducados, ó sea próximamente 17 millones de pesetas.

Solamente los panteones han importado más de 650.000 pesetas.

ARANJUEZ

Se va desde Madrid á Aranjuez por la vía del Mediodía (Puerta de Atocha); la distancia es de 49 kilómetros, y se recorre en unas dos horas; salen cinco trenes diarios además de los especiales. El precio de los billetes ordinarios es de:

1.ª clase.	2.ª clase.	3.ª clase.
5,65	4,40	2,70

Hay un servicio especial desde el 4 de abril al 4 de julio, y los días de la Ascensión, Corpus Christi y S. Pedro. El precio de estos billetes, ida y vuelta, es:

1.ª clase.	2.ª clase.	3.ª clase.
6,50	5	1,80

Para las fiestas y toros de S. Fernando hay trenes especiales, cuyos precios y condiciones se anuncian oportunamente.

El trayecto que media entre Madrid y Aranjuez es triste y desnudo de vegetación, sumamente árido, sin árboles ni viviendas. Aranjuez se puede decir que es un oasis en medio de las etapas del desierto.

La vegetación de Aranjuez es magnífica; abundan sobre todo árboles del Norte, como olmos, fresnos, abedules, álamos, etc., y lo que más llama la atención del viajero es al contemplar bordeando las amarillentas



FIG. 649.—VISTA DESDE EL JARDÍN DEL PRÍNCIPE.

aguas del Tajo hermosos plantíos de fresales, la variedad de legumbres que atraviesa la vía férrea. Como que es Aranjuez, digámoslo así, la huerta que provee á Madrid de toda clase de frutas y verduras. Sus fresas y espárragos particularmente no sólo son renombrados en toda España, sino que su celebridad llega y es apreciada en el extranjero.

La estación, sombreada por grandes árboles, abre sus puertas sobre una plazoleta circular rodeada de bancos de mármol, en la que van á parar gran número de hermosas calles sombreadas por la magnífica vegetación.

Esta plaza se halla situada detrás del Palacio; se la atraviesa y se encuentra el viajero en otra plaza cuadrada, cuyos lados están cerrados por los pórticos de las casas de Infantes y de Oficios y por la capilla de San Antonio, precedida por una escalinata casi monumental. En medio de esta plaza se eleva una hermosa fuente, llamada de Diana.

A la izquierda se halla el Palacio, uno de cuyos costados se divisa limitado por una galería cubierta que hizo construir el Príncipe de la Paz para poder pasar á cubierto desde su residencia al Palacio; á la derecha se extiende la población; ésta es moderna; fórmanla 34 calles largas, alineadas y silenciosas, cortándose en ángulo recto, y sus casas son poco elevadas y bien construidas sobre planos casi uniformes; la mayor parte son fondas, hoteles y casas amuebladas para alquilar.

Su población ordinariamente es de unas 3.000 almas, que se eleva á 20.000 durante la estancia de la Corte, lo cual, en el actual reinado, casi nunca ocurre, pues puede decirse que las jornadas en los Reales Sitios ya no existen, tanto que el año próximo pasado, el 31 de mayo, con motivo de la inauguración de la estatua del Rey Alfonso XII, asistió la Corte y sólo permaneció en Aranjuez unas ocho horas.

La población, pues, aunque bonita, resulta triste y casi desierta.

El Palacio es de ladrillo blanco y rojo, con esquinas de piedra; sus torrecillas cubiertas de pizarra y sus veletas recuerdan el género de construcciones en uso en la época de Enrique IV y Luis XIII, en Francia; parece estarse viendo los palacios de Fontainebleau ó las casas de la Plaza Real de París.

«Si existe en el Universo un sitio verdaderamente encantador, decía el Marqués de Langle en 1785, ese sitio es Aranjuez. Desde las ventanas del Palacio la vista abarca en detalle y sin confusión el Norte de Castilla la Nueva, la parte occidental de Aragón el curso del Tajo, cañadas, valles, llanuras, montañas; en fin, un horizonte inmenso. Sitio que reuna tales circunstancias tal vez sea éste el único en todo el mundo.»

El Palacio fué empezado á construir por Felipe II continuado por Felipe V y concluído por Carlos III; la parte que en su construcción correspondió á cada monarca se halla indicada por una inscripción colocada en la fachada principal del edificio. En el interior se encuentra un busto de Felipe V, y en la gran escalera el de Luis XIV de Francia.

Las habitaciones se parecen á las de todos los palacios: ricos muebles, excelentes tapices y preciosos cuadros de Jordán y Mengs.

Los techos pintados por Bayeu y Ariscopi, y en particular llama la atención un mosaico que representa una tempestad, que se toma por un cuadro de mano maestra.

Por lo demás, en aquella larga serie de salones no domina ningún estilo especial ni tienen fisonomía propia.

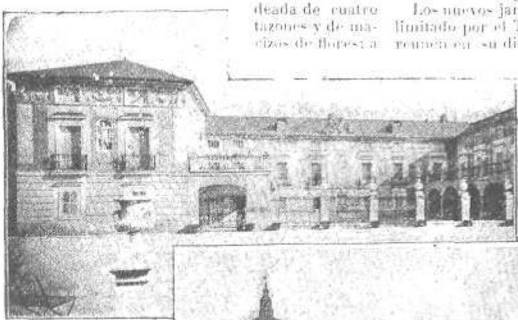
Dos solas habitaciones causan impresión y dejan recuerdo por su especialidad: el gabinete que Carlos III hizo revestir de porcelana de la China y el tocador árabe en que la Reina Isabel II hizo reproducir los ricos arabescos de la Alhambra.

Los jardines tienen más indicado su carácter y llevan, digámoslo así, el sello de los diferentes reinados transcurridos durante su construcción.

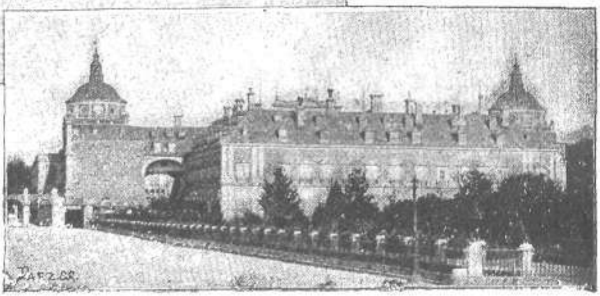
Llama la atención hacia la parte oriental del Palacio el jardincillo de las Estatuas, que se extiende delante de la antigua cámara real.

En medio de dicho jardín se levanta una fuente con la estatua de Felipe IV y bustos en mármol de emperadores romanos.

En medio del Parterre se encuentra la fuente de Hércules rodeada de cuatro tazones y de macizos de flores; a los costados se elevan las dos famosas columnas del Estrecho, con el lema *Plus ultra*; al rededor del pedestal se hallan esculpidos los *trabajos* del semidiós, que se encuentra en lo alto del monumento ahogando al gigante Anteo entre sus brazos.



LA CASA DEL LABRADOR



EL PALACIO REAL POR EL LADO DEL PARTERRE.

Hacia el N. el Tajo, que circula produciendo espumosas cascadas y que rodea una isla distribuida en jardines y *bosquecillos adornados con* estatuas de bronce, estanques y fuentes de mármol, entre las que sobresale la de Apolo.

«Todas estas fuentes—dice Cuadrado en sus obras en que habla de Aranjuez,—menos complicadas en su forma, menos ricas en sus detalles, menos abundantes y variadas en sus juegos de agua que las de la Granja, llevan impresa la severidad y buen gusto de los primeros años del siglo XVII, y el jardín entero, á pesar de las reformas que ha sufrido, lleva el sello de sus primitivos dueños. Es sombrío como los pensamientos de Felipe II, misterioso y galante como los placeres de Felipe IV.»

Al Oriente del Palacio se extiende en una extensión de una legua una doble línea de álamos negros que se titula la Avenida de la Reina.

Entre esta Avenida y el Tajo se encuentran sitios deliciosos: el Sotillo, el jardín de la Primavera, el jardín del Príncipe Carlos; éste fué trazado por Carlos IV, cuando era aún Príncipe de Asturias; es de un aspecto más risueño y de distribución más moderna que los demás, formando un encantador lugar de reposo en medio del largo paseo de la Avenida.

Digna es de visitarse la Casa del Labrador, pequeña construcción de modesta apariencia, medio oculta por las estatuas colocadas en nichos á la altura de los balcones del piso superior, y en cuyo interior encierra todas las sorpresas de la opulencia real: una escalera de buenos mármoles y bronces dorados; el pavimento de mosaico y mármol; una sucesión de salones, cada uno adornado *más lujosamente que el anterior*; los techos cubiertos de frescos de Maella, Zacarías y Velázquez, y los muros guarnecidos de tapices representando paisajes bordados en seda, y una Galería italiana llena de bustos y ricas curiosidades.

Los nuevos jardines ocupan también un espacio limitado por el Tajo y la Avenida de la Reina; reunen en su distribución todos los caprichos de la fantasía, todos los tesoros de la vegetación, las flores raras, los frutos de todas las regiones y los árboles de todos los países.

Una Montaña Suiza, un Laberinto, un Pabellón Chino, un Templo Griego y un macizo de rocas artificiales surmontado por un grupo representando la unión del viejo Tajo y de la vieja Jarama. Una choza de ermitaño en *una pequeña isla, fuentes construidas con modelos* de las de la Granja, dan á esta parte del parque un aspecto alegre y coquetón, que distrae agradablemente de la severidad de la parte antigua.

Un bosque de alto, espeso y frondoso arbolado comienza próximo á los jardines nuevos, y se prolonga hacia el N. y el O. en una extensión considerable.

La posesión real ocupa al rededor de Aranjuez una extensión de 27 kilómetros de longitud y 110 de circunferencia.

Cada rey, desde Carlos V, ha procurado irla agrandando por diferentes adquisiciones, y hecho construcciones y plantaciones de distinta naturaleza, por lo que se ven olivares, viñedos, moreras y praderas artificiales regadas por el agua del Tajo, en las que pastan yeguadas, vacadas y otras clases de ganados.

FIGS. 650 Y 651.

Dentro de la concha está la perla, aunque no puedes verla.

LA GRANJA



Vista general del Palacio.

Es, como el Escorial, uno de los Sitios Reales; llámase así la posesión Real situada en el valle de un lugarejo llamado San Ildefonso; conduce á este Real Sitio la vía férrea de Medina á Villalva y Segovia, y se halla situado á 95 kilómetros de Medina y 62 de Villalva.

Los precios ordinarios de billetes de Madrid á Segovia (pues desde aquí hay que tomar ómnibus á la Granja), son:

	En 1.ª cl.	En 2.ª cl.	En 3.ª cl.
De Madrid á Villalva. . . .	4,40	3,30	2,20
De Villalva á Segovia. . . .	7,25	5,45	3,30

Hay un servicicio de trenes especiales con viaje directo de Madrid á la Granja; estos trenes especiales, llamados de la temporada de verano, dan *principio el 1.º de julio, y su importe, incluso el* de los ómnibus de Segovia á la Granja, es el siguiente:

1.ª clase.	2.ª clase.	3.ª clase.
15,95	10,50	7,55

Además existen viajes de recreo de ida y vuelta, cuyos precios, incluso el ómnibus de Segovia á la Granja, es:

1.ª clase.	2.ª clase.	3.ª clase.
16	10	8

En estos precios no está incluido el 10 por 100 para el Tesoro.

Desde muy antiguo poseían los reyes de España un palacio situado á 5 kilómetros de Balsaín, magnífico bosque de robles y pinos; Felipe II, que había tomado gran afición á esta residencia, á principios de su reinado la había embellecido notablemente; pero un incendio la redujo á cenizas durante el reinado de Carlos II, y Felipe V, queriendo construir un palacio que le recordase el Versalles de su juventud, con todas sus magnificencias, escogió para su emplazamiento una Granja monástica que existía en aquel ameno y delicioso valle; *en él se hallaba también una ermita* dedicada al glorioso arzobispo de Toledo San Ildefonso, que debía su fundación al Rey D. Enrique IV por los años 1454; pero como la Granja había sido cedida por los Reyes Católicos á los religiosos monjes Jerónimos del Parral de Segovia, y lo restante era propiedad de esta ciudad y de la Junta de Linajes de la misma, tuvieron que adquirirlo valiéndose para ello de compras absolu*tas y censuales con algunas condiciones.*

Comenzaron los trabajos del Real Palacio, jardines, Colegiata y otros edificios de que hablaremos en 1719, poniéndose las primeras piedras de los cimientos el 1.º de octubre de 1720, cam*biando el nombre de la Granja por el* de Real Sitio de San Ildefonso.

Terminaron las obras en 1723, y al año siguiente el Rey, atacado de fuerte melancolía, abdicó la corona cuya conquista le había costado tantas pe*nalidades y escogió para su retiro* su palacio de la Granja, reservándose para vivir una modesta dotación de 600.000 ducados; gozó durante ocho meses la dulzura de esta soledad, que su hijo interrumpió dos veces; pero la muerte prematura *del Rey Luis le obligó á volver al trono. Tres años* después, seducido siempre por el recuerdo de sus días de dicha y sosiego en la Granja, volvió á hablar de una nueva abdicación, pero la Reina, por distraerle de esta idea, le decidió á emprender un viaje por *Andalucía.*

Durante la ausencia del Rey, los arquitectos, los pintores y los escultores más célebres se encargaron de la ornamentación de la residencia. Labarra, Lachetti, Fermín, Terry y otros varios trazaron los jardines, le ornaron de estatuas, decoraron y cubrieron de pinturas las salas del Palacio, quedando concluído todo por completo á la muerte de Felipe V, ocurrida en 1746. Para alojar á los obreros se elevaron al rededor del Palacio especie de barracas de varias formas; Carlos III las hizo reconstruir y alinearlas en calles, convirtiendo aquella aglomeración sin orden ni plan en un delicioso pueblecillo, que fué contando sucesivamente con una hermosa fábrica de cristales (fundada por los catalanes), el Palacio de los Infantes, el Cuartel de Guardias, la Casa de Canónigos, la de los Ministros, etc., etc.

El Real Palacio.—De su arquitectura no pueden hacerse muchas alabanzas, por hallarse este arte en la mayor decadencia cuando se proyectó la obra; mas, sin embargo, es de mucho valor, muy buen gusto, buenos adornos y de bastante mérito artístico; la fachada principal, que

Fig. 652.

da frente á los jardines, fué delineada por Don Juan Sagueti, dirigida por D. Sempronio Lubisati y ejecutada por el vizcaíno Ríos en la cantidad de 3.360.000 reales, incluso el coste de los balcones volados; se compone la fachada de 75 metros de longitud por 17 de elevación; su principal cuerpo, que es el de en medio, y cuyo trazado es debido al abate Labarra, acreditado arquitecto italiano, consiste en ocho columnas compuestas, cuatro á cada lado, adornando las restantes del frontis pilastras y medias columnas.

En su ático hay colocadas cuatro cariátides, dos medallones y las armas reales; sobre la coronación corren balaustradas, con algunos trofeos militares.

Las columnas son de piedra marmolizada de las canteras de Sepúlveda; los medallones, armas de España y los trofeos son de mármol blanco de Granada, y del mismo mármol son cuatro figuras representando las estaciones, que abrazadas se ven en actitud de sostener el segundo cuerpo de esta obra, que nada tiene que merezca llamar la atención; tampoco ofrecen nada de particular las demás fachadas y ángulos del Palacio.

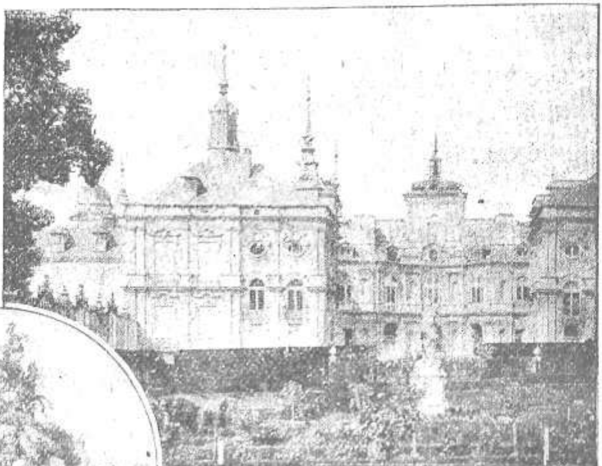


FIG. 654.—VISTA DEL PALACIO.



FIG. 655.—FUENTE DE LA FAMA.

Choca bastante al forastero que la fachada principal se halle dando frente á los jardines, cuando tal vez sería mucho más propio que diera frente á la población, tanto porque hubiese dado más realce á la plaza como porque SS. MM. acostumbran á entrar y salir por este punto; pero como el objeto del fundador fué que esta residencia sirviese para el verano, mandó hacer la fachada principal en donde se halla para disfrutar del murmullo de las aguas, del canto de los pájaros y la agradable vista de los jardines.

En la parte baja del edificio se ven tres bonitas puertas de hierro dorado que dan salida al jardín frente al parterre de la Fama, y en el ángulo del Mediodía un gran patio que por su hechura recibe el nombre de Herradura.

Nada de particular ofrece la escalera, y en cuanto á las habitaciones diremos solamente que son muchas y que se hallan adornadas con mucha elegancia y gusto, algunas tapizadas de seda y con sus techos pintados al fresco por Sasio, Fideli, Lani y Gálvez.

Más de 400 cuadros y estampas se hallan repartidos por las habitaciones y galerías alta (de Carlos III) y baja (de escultura y pintura).

Llaman también la atención 51 arañas y 55 relojes que se hallan repartidos en diferentes dependencias, cuya magnitud y brillo del cristal en aquéllas y buen dorado en éstos forman un contraste vistoso y agradable, no siéndolo menos el que hacen los hermosos y ricos mármoles que cubren las mesas y los floreros que las adornan.

De las piezas, sólo haremos particular mención de dos: el Oratorio, que es pequeño y se halla pintado al fresco y adornado su altar con un cuadro tallado y dorado; su lienzo representa la Sacra Familia; la mesa y pie del altar son de escayola, por Beralozi; y la habitación de los Espejos, llamada así por estar cubierta por completo de espejos; en ella se encuentran cinco cabezas de mármol blanco muy bien acabadas y colocadas sobre plintos de mármol de colores.

Las estatuas de mármoles, con otras preciosidades que existen en la Galería Baja de pinturas y esculturas, son de bastante antigüedad. Hay una urna cineraria de mármol con varios relieves, pedestal de madera y entrepaños de piedra jaspe, en la que se afirma estuvieron encerradas las cenizas de Cayo Calígula.

Contigua al Real Palacio se halla la Casa de Oficios, destinada á los Ministros y servidumbre de la Real Familia, y en el piso bajo las despensas y cocinas.

A espaldas de éste la de Alhajas, que en algún tiempo sirvió de guardajoyas y pinturas.

El teatro, edificio de bastante buen gusto.

Los cuarteles, destinados á las tropas de infantería y caballería cuando la Corte se halla de jornada, sobresaliendo de entre ellos el que fué de Guardias de Corps.

Las Reales Caballerizas, que se hallan al frente del Cuartel de Guardias.

La Casa de Infantes, mandada construir por

los infantes D. Antonio y D. Gabriel y dirigida por D. José Díaz Gamones; se compone de tres piezas y se empezó á construir en 1770, concluyéndose en 1775; el edificio es un gran cuadrilongo que se halla aislado, con 292 huecos, de arquitectura moderna, pero sólida; consta de 148 habitaciones, circundadas de corredores altos y bajos con balaustrada en los arcos. Está dividido por tres patios con 240 arcos, y se tasó en 1845 en 4.500.000 reales.

La Calandria; este edificio fué destinado en un principio para fábrica de *tapices*.

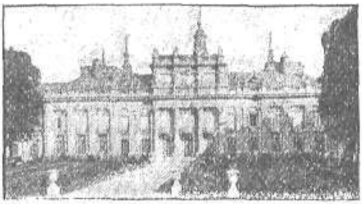


Fig. 65.—Vista del Palacio desde la cascada.

La Casa de Canónigos es después del Palacio el mejor edificio de la población; es un cuadro completo é igual por todos lados en balcones y puertas, contando en cada fachada 15 balcones, tanto el principal como el segundo, rejas en el bajo y ventanas en las guardillas.

Ha sufrido tres incendios: el 16 de febrero de 1754, el 11 de agosto de 1787 y el 24 de noviembre de 1808; en éste último solo quedaron los cimientos.

Se reedificó en los últimos años del reinado de Fernando VII; asciende su valor á 5 millones de reales.

Real Colegiata.

Fundóla Felipe V en desagravio de los desórdenes y horrendos ultrajes cometidos contra la religión. Se bendijo la obra en 27 de julio de 1723; se consagró el 22 de diciembre de igual *año por el Cardenal de Borja, Patriarca de las* Indias, dedicándola á la Santísima Trinidad, según el deseo del fundador, que se halló presente al acto con su esposa, Príncipe de Asturias, toda la Real Familia y jefes y altos funcionarios de Palacio.

En 20 de diciembre de 1824 se expidió en Roma la Bula declarándola Parroquial y Colegiata, dotándola de doce canónigos con hábito coral, capa grande y roquete.

Templo.—Su figura es de cruz latina, con cinco altares; se halla estucado de blanco, con molduras de Vega; las bóvedas y media *naranja pintadas al fresco*.

El pavimento es de piedra azul, blanca y encarnada. El retablo del altar mayor es de jaspe, con cuatro columnas de mármol sanguíneo. La *mesa de altar y frontal de pórfido de muy buen* gusto, y el Sagrario de piedra lapislázuli.

El cuadro principal fué traído de Nápoles de la Escuela Solimena y representa la Santísima Tri*nidad y María Santísima, y en la parte inferior* del cuadro los titulares de la Real Familia: San Luis, San Fernando, San Felipe, Santa Teresa y Santa Isabel.

El Coro se compone de una buena sillería de nogal, construída por Zurita y Serrano.

De la antesacristía, Sacristía y Sala Capitular nada merece especial mención, por lo que las pasamos por alto.

El Panteón.—Enemigo Felipe V de la familia austriaca, importó á nuestro país nuevas leyes, *nuevos usos é inclinaciones, y no disimulando* su encono á la rama imperial, contra la que había combatido tantos años, varió hasta el aspecto material del país y de los pueblos, sustituyó el traje *nacional por la peluca y casaca francesas* y desdeñando la famosa obra del Escorial mandó construir el Real Sitio de San Ildefonso, y en él quiso que reposasen sus cenizas, pues ni en la muerte permitió que se reuniesen con las de *sus antagonistas*, haciéndose enterrar en donde se halla; su hijo Fernando VI respetó esta voluntad, y por eso tampoco consintió en ser enterrado en el Escorial, y para los restos suyos y los de su esposa Doña Bárbara mandó hacer un panteón en la iglesia de las Salesas de Madrid.

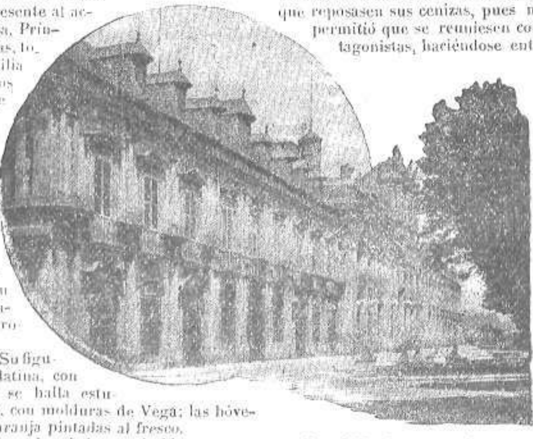


Fig. 656.—Vista del Palacio (lado de los jardines).

El Panteón de la Granja se halla situado entre la Sacristía y la iglesia; es una pieza cuadri*longa que da salida al Presbiterio por* el lado del Evangelio, adornada de mármoles de varios colores la parte inferior; lo restante estucado y doradas sus molduras, y en su techo colocadas en un *óvalo las Virtudes Cardinales* y en otro las Teologales, pintadas por Saxo; en las laterales penden dos colgantes de estuco con diferentes trofeos, armas y banderas sostenidos por las bocas de dos leones. Guardando proporción con las puertas de entrada y los huecos que forman las figuradas están los altares de la Concepción y San José, é inmediato al primero el sarcófago ó pira colocada sobre un pedestal de mármol, y al lado derecho una figura sentada con dos niños representando la Caridad; á la izquierda hay otra figura de pie y

llorando, y sobre la urna descansan los medallones con los retratos de SS. MM.; una Fama colocada en la parte superior levanta un paño en actitud de descubrirlos, y en la otra mano tiene una trompeta; al reverso de la urna se eleva una pirámide, que en su extremo tiene figurado un vaso ó pebetero exhalando perfumes, y por coronación el escudo de las armas reales; sobre el pedestal hay un almohadón de bronce y corona de lo mismo, y en el medio la siguiente inscripción:

PHILIPO V, PRINCIPI MAXIMO
OPTIMO PARENTI
FERDINANDUS VI, POSUIT

En la misma urna fué introducido el cadáver de su esposa Doña Isabel de Farnesio, el 18 de julio de 1766.

Frente á la Pira se ve trabajado en exquisita escultura y en yeso por el célebre Bartolomé Seremini el Triunfo de los Mártires por Jesucristo, en ademán de repartir las palmas que alargan dos ángeles; en el plano superior hay un bonito relicario, en el que se encierran restos de varios mártires, entre ellos la cabeza de San Valentín.

Los jardines.

La principal magnificencia de la Granja se encuentra en los jardines, cuyas aguas son el más admirable ornamento.

Delante del Palacio se extienden los hermosos jardines repletos de boj, mirto, arbustos y árboles frutales y no frutales, cuyo número se hace pasar de tres millones, siendo imposible calcular el de los bosques y matorrales; el riego de todos los de las partidas y parterres lo reciben de un gran estanque ó depósito llamado Mar, donde se reunen las aguas que descienden de los montes Morete, Carneros y Peñaclara.

Se ven repartidas en diferentes partes de los jardines, plazuelas y parterres multitud de casitas ó barracas destinadas á guardas, fontaneros, jardineros, etc., y arcones de madera, en donde se encierran las llaves de los juegos de agua.

Las figuras de las fuentes y los jarrones repartidos por todas partes son de plomo barnizado; las estatuas, sus pedestales y los bancos de mármoles de Génova, Granada y Paular; obras ejecutadas por los artífices Carlier, Fermín, Tierri, Pitrie, Bosecause y Demendre.

Las fuentes son 26, ocho llamadas de primer orden: Vientos, Pomona, Neptuno, Andrómeda, Canastillo, Latona, Baños de Diana y Fama; las de segundo son: Anfitete, Tres Gracias, Caracoles 1.ª y 2.ª, Abanico, Apolo, Tazas 1.ª y 2.ª, Ocho Calles y Dragones 1.ª y 2.ª

Fuente de Eolo ó de los Vientos.— Frente al quinto balcón de la fachada principal del Real Palacio, compuesta de un juego complicado de aguas que forma una niebla por la fuerza y sacudimiento que en su descenso tiene.

Sobre un peñasco de plomo se halla Eolo con corona, cetro en la mano derecha y en la izquierda una cadena con que aprisiona 16 cabezas de vientos y entre sus piernas un delfín. En el centro del estanque ocho cabezas monstruosas ó mascarones que vierten agua con dirección contraria á la de los vientos.

Cascada Nueva.— Al frente de la fachada del Palacio, sobre una línea de piedra, cuatro grupos de niños en diferentes actitudes y entretenidos con diversos animales, y de trecho en trecho ocho esfinges con cabeza y busto de mujer y lo restante de león.

Anfitete.— A la conclusión de un parterre se halla un estanque grande. En el centro, sentada en un carro, Anfitete; varios delfines, tres náyades, un céfiro, dos grandes figuras representando el Tajo y el Guadiana y ocho cabezas de viento, constituyen el ornato de esta fuente.

Las Tres Gracias.— En el centro de un estanque circular se hallan las tres figuras de estas deidades; cuatro feísimos sátiros arrojan el agua por medio de unos caracoles.

Pomona ó la Selva.— En medio de una explanada circular rodeada de frondosos tilos y hayas se encuentra la fuente, compuesta de un estanque grande ovalado, con cuatro pilones iguales en la forma y elevado el uno sobre el otro por mesetas á manera de cascada; su mayor diámetro es de 32 metros.

El más alto de ellos, ó sea el primer pilón, recibe el agua de un mascarón que tiene á cada lado una figura representando el Duero y Pisuerga, y á la espalda un niño con uvas y otras frutas.

En el segundo pilón se ven nueve cogollos de espadaña que despiden el agua á unos tres metros y medio de elevación.

El tercer pilón, que es el mejor de la fuente, contiene un grupo de varias figuras; las principales son Vertumón y Pomona, por entre las que salen sesenta y seis surtidores.

Saliendo de un bosquecillo que encierra las dos fuentes, la de los **Caracoles** y la del **Abanico** (llamada así por la forma de su juego de agua), y atravesando la calle que va á la cascada ó ría está la fuente conocida con el nombre de **Caballos** o **Neptuno**, compuesta de un estanque cuadrilongo con sus ángulos cerrados en porciones circulares.

En medio del estanque, que es sumamente espacioso, se ve á Neptuno en la figura de un anciano respetable, coronado y con el tridente en la mano, sobre un carro triunfal en figura de buque tirado por dos caballos marinos, gobernados por un tritón montado en el uno y por una nereida que tiene las riendas del otro; las ruedas del carro son muy vistosas; en la parte de la popa del carro-buque están grabadas las armas de España; al rededor se ven varios delfines, que, como los caballos, son surtidores de agua. Delante de Neptuno hay un niño asido á un delfín. Al lado de las ruedas hay una nereida tañendo un caracol marino, y á espaldas de la carroza dos delfines en actitud de empujarla para que corra con más celeridad.

Además de estas figuras hay cuatro de otros dos genios ó tritones montados en caballos que arrojan agua con gran elevación, y á su lado otros dos genios con tridentes en las manos.

A la conclusión de este estanque hay otro, en cuyo frente hay dos figuras representando el Ebro y el Segre.

Pasando el Parterre de Andrómeda se halla la fuente de su nombre, compuesta de un gran estanque circular, en el centro del cual hay un grande y elevado peñasco de plomo, en cuya parte superior está sentada Andrómeda triste, sujeta con cadenas y los cabellos sueltos; próximos hay dos genios alados. En la parte inferior está el dragón, y en medio Perseo en acción de estar pronto á darle muerte; la diosa Palas completa el grupo; esta fuente tiene cincuenta y un surtido-

res, que al arrojar el agua á gran elevación producen *un bonito efecto de arco iris.*

Fuente del Canastillo.—Es una de las de primer orden, por ser de las más vistosas, de más ingeniosos juegos de agua y de estructura muy sencilla; el estanque es también circular. En medio de un círculo de espadañas enlazadas por una cinta que sostienen cuatro n reidas se halla un canastillo lleno de flores y frutas.

Los juegos de agua, muy bien disimulados, arrojan el líquido á más de seis metros de distancia, por lo que á pesar de ser la plazuela grande, en días de mucha concurrencia es insuficiente para poder huir de la mojadura, y se puede decir como *un antiguo* ministro y diplomático dijo refiriéndose á esta fuente: «Después de bien mojado por las aguas, bien pisado fuí por las damas».

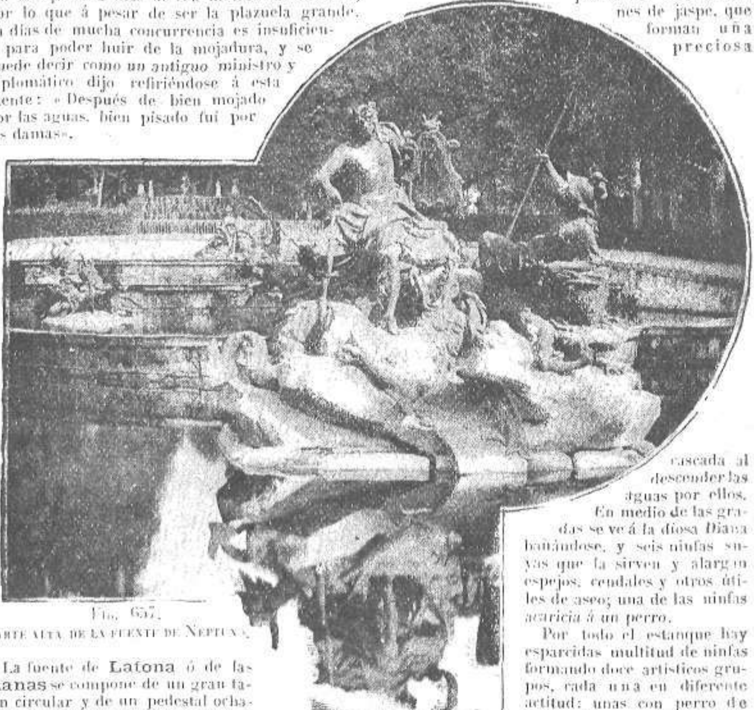


Fig. 657.
Parte alta de la fuente de Neptuno.

La fuente de **Latona** ó de las **Ranas** se compone de un gran tazón circular y de un pedestal ochavado de mármol blanco, y sobre él un grupo de tres figuras, Latona y *sus dos hijos Apolo y Diana, pidiendo agua á los* dioses; ocho ranas sentadas vierten otros tantos surtidores de agua.

Fuente de los Baños de Diana.—Por la calle que está al costado izquierdo de Latona. El estanque es de proporciones circulares convexas, cóncavas y quebrantes rectos; en la fachada que sirve de frontis hay en su remate un jarrón de *plomo imitando á mármol con colgantes de bron*ce verdoso del que sale un surtidor, y un poco más abajo, á los lados, otros dos jarrones con sus surtidores.

En la parte inferior del jarrón hay un mascarón que vierte agua sobre un gran tazón que recibe también la que arrojan dos leones furiosos luchando cada uno con una serpiente.

Bajo esta taza se forma una especie de arco ó gruta revestida de conchas, y en ella, sobre un gran peñasco, Acteon tocando la flauta; á proporcionada distancia, en ambos lados, se ven dos estribos en forma de cascada guarnecidos de arriba abajo *con cuatro conchas cada* uno, que van de menor á mayor y recibiendo el agua que cae de la de arriba, aumentándola con la que sale de ella.

En los claros que forman las expresadas conchas, de uno y otro lado del arco, hay un pedestal sobre el que descansa una cierva despidiendo agua al estanque.

Debajo de la gruta hay una larga gradería de piedra con tres escalones de jaspe, que forman uña preciosa cascada al descender las aguas por ellos.

En medio de las gradas se ve á la diosa *Diana* bañándose, y seis ninfas suyas que la sirven y alargan espejos, cendales y otros útiles de aseo; una de las ninfas *acaricia á un perro.*

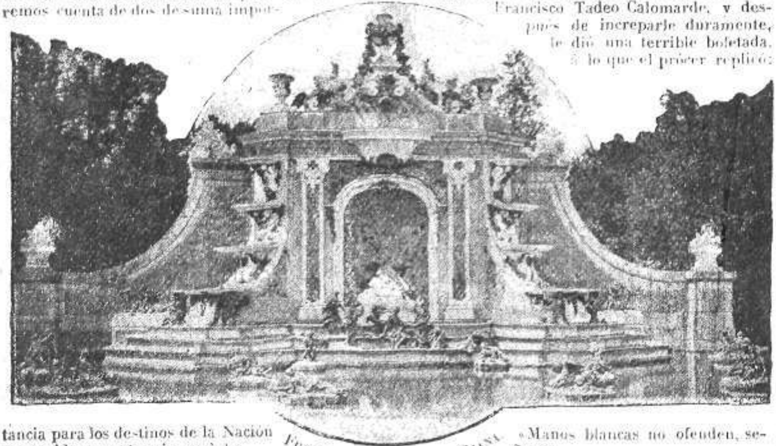
Por todo el estanque hay esparcidas multitud de ninfas formando doce artísticos grupos, cada una en diferente actitud: unas con perro de caza; otras con cornetas ó caracolas; otras con venados y *aves; dos se hallan en medio recostadas sobre* un pez que despide un surtidor de agua, que al caer sobre el lado opuesto forma un gracioso arco.

Las salidas que forman el vistoso juego de esta fuente son veinticuatro, y su coste fué de tres millones de reales. La primera vez que el melancólico Felipe V vió jugar esta fuente exclamó: «Tres minutos me has divertido, pero tres millones me *cuestas*».

Fuente de la Fama.—Situada en el parterre de su nombre. Sobre un elevado risco colocado en el centro de un gran estanque circular y montada sobre el caballo Pegaso, se halla representada la Fama; en la mano derecha lleva la trompeta y una especie de tea, por la que despide un fuerte golpe de agua á treinta y tantos metros *de elevación; bajo el* caballo y por la parte superior del peñasco se ven precipitados y atropellados varios númenes malignos como la Envidia, el Error, la Infamia, la Maledicencia, etc.

Hechos históricos.—*Varios son los importantes* hechos históricos que han tenido lugar en el Real Sitio de San Ildefonso, pero sólo daremos cuenta de dos de suma importancia para los destinos de la Nación y acaecidos en este mismo siglo.

El primero fué la abolición de la Ley Sálica, llevado á cabo por el moribundo Fernando VII en perjuicio de su hermano D. Carlos y sugestionado por su esposa D.ª Cristina, que ayudada y animada por su hermana la infanta D.ª Luisa Carlota, consiguió arrancar esta concesión de su ya casi difunto esposo.



FUENTE DE LOS BAÑOS DE DIANA

Este suceso ocurrió el 22 de octubre de 1832, y entonces fué cuando se refiere que la altiva infanta, irritada contra el ministro Don Francisco Tadeo Calomarde, y después de increparle duramente, le dió una terrible bofetada, á lo que el prócer replicó: «Manos blancas no ofenden, señora».

El otro suceso, ocurrido el 12 de agosto de 1836, fué la proclamación de la Constitución del año 12, obligada á ello la Reina al verse sola rodeada de toda la guarnición sublevada, siendo el sargento Higinio García el que en nombre de los sublevados subió á la Cámara Real y obligó á la Reina á acceder á sus deseos.

EL PARDO

El Pardo se halla á 12 kilómetros de Madrid, sobre la ribera derecha del Manzanares, y está rodeado de inmensos bosques, en los que abunda bastante caza mayor y menor.

El Pardo lo forma un grupo de unas cien viviendas, ocupadas más de su mitad por empleados y dependientes del Real Patrimonio. Las propiedades particulares son pobres y de un aspecto miserable. También se halla allí instalado el Asilo de pobres que se recogen en las vías públicas de Madrid.

El Palacio es un antiguo punto de reunión de los cazadores, fundado por Enrique III, reedificado por Carlos V y agrandado y embellecido por Felipe II, Felipe III y Carlos II. Es un gran edificio cuadrado, flanqueado de cuatro torres y compuesto de cuatro cuerpos de habitaciones que se comunican por galerías exteriores.

El interior lo constituyen multitud de habitaciones estucadas é infinidad de pinturas al fresco de Gaspar Becerra, llamando sobre todo la atención la riqueza de los tapices que cubren casi todas las paredes, fabricados en Madrid sobre dibujos originales de Goya ó copias de David Teniers, representando cacerías y otras escenas campestres y episodios del Quijote.

En la capilla hay hermosas pinturas de Francisco Bayen, Mariano Morella, Morales y Lucas Jordán.

Un jardín plantado de árboles frutales precede al Palacio, y de él parten los inmensos bosques rodeados de un muro de mampostería de unos 80 kilómetros de extensión.

Este vasto recinto encierra otras dos propiedades del Real Patrimonio: La Zarzuela, linda alquería de un solo piso, situada á una legua al O. del Pardo y ornada en otros tiempos de hermosas pinturas, que posteriormente se retiraron de aquel sitio. La Zarzuela se halla rodeada de preciosos jardines.

El Príncipe D. Fernando, que la mandó construir, hacía representar en ella piezas dramáticas recitadas y cantadas, que han tomado el nombre de zarzuelas, según opina Madoz, del diminuto palacio del Pardo, donde fué puesto en escena por primera vez este género de composición teatral.

La otra propiedad se titula La Quinta, situada á kilómetro y medio al E., rodeada de jardines y abundantes aguas.

El Manzanares atraviesa de N. á S. el dominio del Pardo y recibe infinidad de arroyuelos que tienen su origen en los bosques, en los que, como hemos dicho, se encuentran gran número de animales salvajes, entre ellos muchos lobos, zorras y jabalíes.

En el Real Sitio del Pardo han tenido lugar algunos hechos históricos; el más reciente ha sido la muerte del Rey D. Alfonso XII, acaecida el 25 de noviembre de 1885.

Fotografías de Madrid, Museo de Pinturas, Escorial y Sitios Reales; Bailly-Baillière é hijos, editores, Madrid. (Véase el anuncio, pág. 18.)

FIG. 658.

Con pan y vino se anda el camino.

LA INCANDESCENCIA POR EL GAS

Pregunta.—*¿Cuál es, nos pregunta uno de nuestros corresponsales, el principio del mechero Auer, y por qué artificio llega á dar á la llama del gas más brillo, consumiendo mucho menos que los mecheros ordinarios?*

¿Qué es la llama?—Al primer golpe de vista, una llama aparece formada de tres partes distintas: un núcleo central oscuro, una corona luminosa que la rodea y en los bordes de la llama una faja delgada pálida, poco luminosa y de alta temperatura.

En el centro, el gas se calienta sin quemar; en la corona luminosa se descompone y pone en libertad millares de partículas microscópicas de carbono, que se hacen incandescentes bajo la influencia de la elevada temperatura y dan á la llama su poder luminoso. En el exterior, una envoltura en la cual gas y carbono arden y cuya temperatura es, por consiguiente, muy intensa, pero que no da ninguna claridad.

La llama y el mechero ideal.— El brillo de una llama depende, por lo tanto, del número y fijeza de las partículas solas incandescentes que tiene en suspensión. En la llama ordinaria del gas, la envoltura de partículas de carbono incandescentes sólo conserva su brillo si esas partículas constantemente quemadas se renuevan sin cesar, lo que sólo puede tener lugar á consecuencia de un consumo de gas siempre renovado. Si con el pensamiento se da por supuesto que ese cono de partículas de carbono puede ser solidificado, vuelto incombustible é inmovilizado en la llama, se habría realizado el alumbrado ideal.

La llama y la incandescencia.—La incandescencia debía resolver ese problema del mechero ideal. Desde hace tiempo se había notado que ciertas sustancias, la creta, la magnesia, el aluminio, puestas en contacto con una llama, se volvían incandescentes y aumentaban de ese modo su intensidad luminosa. La luz oxhídrica no era otra cosa que una mezcla de oxígeno y de hidrógeno proyectada sobre carbonato de cal.

Numerosos intentos para aumentar el poder luminoso de las llamas fueron hechos con esta intención.

Pero el problema no consistía solamente en la intensidad luminosa. También consistía en el color de la llama, y en este punto habían surgido dificultades sin cuento. Se habían obtenido llamas de colores distintos, sin fijeza, revistiendo los objetos de matices chillones y desagradables á la vista. Los vestidos, las pinturas, las telas, las fisonomías aparecían bajo aspectos chocantes. La verdadera *luz blanca fija* no ha sido hallada sino muy recientemente.

La incandescencia por el mechero Auer.

En el transcurso de estos últimos años, un sabio de Viena, el doctor Auer, cuyo nombre se ha hecho célebre, resolvió de una manera definitiva el problema del mechero ideal. El éxito fué tan completo, que el descubrimiento del doctor Auer tuvo por primero é inmediato resultado el conservar al gas el primer puesto que le disputaba por entonces la electricidad.



Mechero por incandescencia

Las ventajas del mechero Auer.—El mechero Auer se compone de un quemadero Bunsen ordinario, sobre el cual está suspendida por una varilla metálica un manguito formado de una película excesivamente delgada de óxidos terrosos calcinados. Este manguito es lo que representa la figura adjunta, que bajo la acción del calor que desprende el gas se vuelve incandescente.

Si comparamos esta descripción con lo que hemos dicho más arriba de la llama, nos daremos muy pronto cuenta de las múltiples ventajas que caracterizan al mechero Auer, el que lleva la marca de fábrica « S. F. AUER », no las imitaciones, y que pueden resumirse de este modo:

1.° Su poder luminoso es tal, que á luz igual consume *cinco veces menos gas* que los aparatos ordinarios.

2.° Produce *poco calor*.

3.° Su luz, *absolutamente fija*, no desnaturaliza los colores y no cansa la vista.

4.° No produce *ningún humo* que pueda empañar el decorado de las habitaciones y viciar la atmósfera.

5.° Por último, se hace *sin gastos* la instalación en sustitución de un mechero de gas cualquiera.

Fijeza y blancura de la luz.—La luz del mechero Auer es notable por su blancura y su fijeza. Las proporciones en las cuales están mezclados los óxidos terrosos que forman el manguito son tales, que las diversas coloraciones emitidas por cada uno de ellos en estado de incandescencia se neutralizan y se funden en una luz perfectamente blanca. El doctor Auer ha obtenido de este modo el verdadero color de la luz solar.

Las aplicaciones del mechero Auer.—Sea por necesidad de aumentar el alumbrado, sea por razón de economía, el mechero Auer se encuentra hoy día en las casas más lujosas, así como en las viviendas más modestas. Las administraciones públicas, los cafés, las tiendas, lo han adoptado; las grandes sociedades industriales lo han instalado en sus oficinas, las compañías de ferrocarriles en sus estaciones. Por último, la ciudad de París le ha concedido un verdadero puesto de honor en el alumbrado de sus vías públicas.

Rebaja de precio.—El mechero Auer es desde ahora accesible á todo el mundo. Gracias al colosal desarrollo que ha tomado su empleo, la *Sociedad francesa de Incandescencia por el gas* sistema Auer, cuya sucursal es en Barcelona 177, Paseo de San Juan, ha decidido recientemente disminuir su precio de venta. Los gastos de instalación del mechero serán de este modo rápidamente amortizados, y los pequeños presupuestos no se detendrán ante los mínimos gastos que les ocasionará la transformación de su alumbrado.

Enseñanza especial de los niños retrasados.

Pregunta.—*A consecuencia de una grave enfermedad, que ha impedido su crecimiento, un niño se ha quedado en un estado de abatimiento intelectual que retrasa casi indefinidamente sus progresos. Sus padres preguntan si no hay método basado á la vez sobre la higiene y la pedagogía para corregir esta debilidad.*

Contestación.—Se ha ensayado, á menudo con verdadero éxito, el devolver á los niños abatidos por una enfermedad una actividad cerebral normal.

Principalmente para los pobres muchachos que han tenido una niñez enfermiza, ó que la terrible fiebre tifoidea ha hecho retrasar el desarrollo intelectual, es para los que se han fundado estos establecimientos, gracias á la iniciativa particular. Estos, no solamente necesitan ser estimulados ó sencillamente ayudados á poner en obra sus facultades naturales, es preciso que se sientan rodeados á cada instante de una solicitud previsora y afectuosa; que se vean dirigidos, sostenidos en sus esfuerzos, para que alentados, no desanimados, se confíen á sus profesores, sigan sus lecciones é imiten su ejemplo.

Este señalado servicio lo presta á las familias la Institución de los niños retrasados de Eaubonne, dirigida por el señor y la señora de Langlois. Por ser indispensables los cuidados casi maternales, el personal femenino ocupa un lugar muy importante en la Institución.

Y como tiene tanta importancia, al mismo tiempo de poner á esos niños en condiciones en que el desarrollo físico se efectúe al mismo tiempo que el progreso intelectual, es en un magnífico parque de 100.000 metros, plantado de árboles seculares y dominando el valle de Montmorency, donde está situado el establecimiento; de este modo se han evitado los arrabales de París sin alejarse demasiado de él, puesto que se puede ir allí en un cuarto de hora por las estaciones del Norte y de Saint-Lazare.

A su llegada, los niños son distribuídos según su estado intelectual y repartidos entre seis divisiones principales completamente separadas. La diversidad de aptitudes de los alumnos, así como las intenciones de las familias, indican la naturaleza liberal ó profesional de la instrucción que les está distribuída.

En los casos, felizmente raros, en que el niño es completamente refractario á las más sencillas nociones científicas, la educación debe desarrollar sus aptitudes manuales, pulimentarlo y despertar en él la conciencia de lo permitido y de lo prohibido, de lo que se debe á sí mismo, de lo que debe á los demás y prepararlo para la vida de familia.

Electricidad y mecánica.

Pregunta. — *¿Cuál es la obra, nos pregunta uno de nuestros lectores, que reune más datos prácticos sobre mecánica, principalmente electricidad, y cuyo coste esté al alcance de todas las fortunas?*

Contestación.—Hace muy poco tiempo empezó la publicación por tomos mensuales de una Enciclopedia en doce tomos, formando el Vademécum más útil, la colección más completa y la enciclopedia más necesaria para toda clase de ingenieros, directores de centros eléctricos, encargados de maquinaria, montadores mecánicos y electricistas, instaladores de timbres y teléfonos, jefes de talleres de galvanoplastia y niquelado, fogoneros, maquinistas encargados de cuidar motores de vapor, gas ó petróleo, aficionados á las industrias electromecánicas y, en general, utilísima para consultas y para aquellas personas que realizan trabajos relacionados con las aplicaciones mecánicas eléctricas. En estos 12 pequeños volúmenes se hallará condensado todo cuanto de más nuevo y útil se ha publicado sobre esta materia; y para que se pueda juzgar de la importancia de la Enciclopedia Electromecánica, citamos á continuación el índice por capítulos de los tomos que la constituyen:

Núm. 1. *Manual elemental de electricidad industrial.*
— 2. *Manual práctico del encargado de dínamos y motores eléctricos.*
— 3. *Pilas y acumuladores.*
— 4. *Las canalizaciones eléctricas.*
— 5. *Fogonero-conductor de máquinas de vapor.*
— 6. *El conductor de motores de gas y de petróleo.*
— 7. *Guía práctica de alumbrado eléctrico.*
— 8. *El montador electricista.*
— 9. *El transporte eléctrico de las fuerzas motoras.*
— 10. *Redes telefónicas y campanillas.*
— 11. *Manual del electroquímico.*
— 12. *La electricidad para todos.—Aplicaciones diversas.*

Para más pormenores, dirigirse á la casa editorial de Bailly-Baillière é Hijos.

Enseñanza especial de idiomas.

Pregunta.—*¿Cuál es el método más práctico para enseñar á los niños un idioma sin cansarlos?*

Contestación.—De todos los métodos hoy existentes, y hay un sinnúmero de ellos, el que sólo ha obtenido un éxito universal es el *Método de Ahn*, y lo debe á su sistema tan sencillo, cuya base es: *Aprended un idioma extranjero como habéis aprendido vuestra lengua nativa.*

La casa editorial de Bailly-Baillière é hijos manda el catálogo de los *Métodos de Ahn* á quien lo pida.

Quien padre tiene alcalde, seguro va á juicio.

El asma; sus causas, su tratamiento.

Pregunta.—*Uno de nuestros lectores nos pregunta si existe algún remedio eficaz para combatir el asma y cuyos efectos sean inmediatos y duraderos.*

Contestación.—El profesor Germán See ha establecido con claridad la génesis del asma en una serie de sabios informes leídos en la Academia de Medicina de París. Ha demostrado que el asma, herencia de los temperamentos artríticos, era una neurosis del aparato respiratorio y tenía por causa un espasmo de los músculos espiratorios. Esta neurosis no es grave para la vida, puesto que no acarrea jamás la muerte... no dicen que el asmático posea un privilegio de larga vida... pero las dolencias que sufren los enfermos y el estado de debilidad que promueven los accesos violentos y repetidos exigen precauciones de todo género y un tratamiento enérgico.

El enfermo debe ante todo evitar las circunstancias que la experiencia le ha hecho conocer como capaces de ocasionar una crisis, causas morales ó materiales: violentas emociones... resfriamientos, nieblas, etc. Cuando el acceso se declara, es preciso desde el primer momento, y sin esperar más, emplear la *Poudre Louis Legras*. Bajo la influencia de este remedio, absolutamente inofensivo, el espasmo cede casi instantáneamente, la respiración se regulariza y vuelve á su estado normal; la crisis está terminada en menos de un minuto. La *Poudre Louis Legras* constituye el mejor específico conocido; sus efectos son inmediatos, el alivio es instantáneo y durable. La curación sobreviene siempre cuando la enfermedad es reciente y la dilatación de los bronquios poco extendida.

Depósitos de la *Poudre Louis Legras*. { **Gayoso y Moreno**, Arenal, 2, Madrid. **Salvador Alsina**, Pasaje del Crédito, 4, Barcelona.

Cuidados que necesitan los niños.

LA MASTICACION EN LA NIÑEZ

Pregunta.—*¿A qué causa atribuir los desórdenes gástricos, digestiones difíciles, cólicos y otras enfermedades tan temibles que se producen á menudo en los niños de corta edad?*

Contestación.—Sin una perfecta digestión no existe completa salud.

Los niños comen generalmente muy de prisa, algunos con voracidad, sobre todo si tienen buen apetito. Ingieren demasiado en sus estomaguitos, sin la previa é indispensable preparación de insalivar y masticar. Unos digieren difícilmente, causando dilatación en los estómagos, que por lo pronto les produce indigestiones y á la larga les acarrea graves trastornos en la adolescencia y la vejez. A otros les sobrevienen empachos y cólicos que ponen en peligro sus vidas. Nunca las madres recomendarán lo bastante á sus hijos la importancia suma de una sosegada y perfecta masticación.

El higienista Gladstone dice «que su robusta salud la debe á la excelente masticación que procuró á todos los alimentos durante toda su larga vida». ¿Pero es posible masticar bien sin una buena dentadura? En modo alguno.

Esmérense las madres en inculcar á sus pequeñuelos la práctica saludable de la Higiene en la Dentadura, lo cual se consigue lavándose la Boca después de las comidas con un buen elixir como el Licor del Polo de Orive.

El corsé ante la Academia de Medicina de París.

Pregunta.—*¿Puede el uso constante del corsé perjudicar la salud de la mujer y se puede encontrar un modelo de corsé higiénico y que no tenga los inconvenientes de los demás modelos ordinarios?*

Contestación.—En su número del 11 de febrero de 1897, el importantísimo periódico *Le Temps* analiza, con el auxilio de croquis al efecto, el dictamen del célebre jefe de los trabajos fisiológicos de la Academia de Medicina de París, Mr. Laborde.

Las fotografías radiográficas sacadas exprofeso de una mujer, usando á diario el corsé corriente, han permitido comprobar que, aun después de habérselo quitado, el abdomen queda abultado y la región epigástrica comprimida.

La radiografía de la misma persona, con un corsé de los modelos ordinarios puesto, hace ver una depresión epigástrica más acentuada, debido á la presión que esta región sufre.

Esta presión se manifiesta sobre toda la parte superior de la cavidad abdominal y repele hacia abajo y hacia afuera las vísceras que encierra.

El abdomen aumenta de volumen por la parte inferior del corsé, dilatándose, por lo tanto, la pared abdominal.

Estos son los desastrosos efectos que produce el uso de corsés deficientes cortados sin principios técnicos y entregados á la venta por industriales más interesados de su prosperidad monetaria que del porvenir de nuestra raza.



LE MERVEILLEUX
Propiedad de LA JOUVENCE
MONTERA, 14, MADRID
Rue St. Charles, 61, PARIS

El jefe de la más importante fábrica de corsés de París, Rue Saint Charles, 61, que acaba de establecer en Madrid, Montera, 14, una lujosa sucursal, aprovecha la oportunidad para presentarme el corsé **Le Merveilleux**, de su creación, que se fabrica en la actualidad con arreglo á las peritísimas indicaciones de madame Gaches Sarrante, doctora en medicina que desempeña este cargo en el teatro de la Ópera de París y en el ministerio de Correos y Telégrafos de Francia, donde multitud de señoras ejercen sus diversas profesiones.

Con el uso del corsé **Le Merveilleux** la distancia entre el pecho y el talle se halla aumentada, y el estómago, colocado más alto que el borde superior del corsé, é inmediatamente debajo del diafragma, se halla sostenido en dicha posición por el corsé, que descansando sobre el vientre le sirve de apoyo.

La línea que corresponde al talle hállase debajo de la gran curva del estómago, y no más arriba, como pasa con los corsés ordinarios.

El corsé **Le Merveilleux** hace desaparecer el hueco epigástrico y el abdomen deja de ser prominente.

Le Merveilleux ensancha las caderas, disminuye el talle, facilita el juego de los aparatos respiratorios y del estómago y justifica de sobra la fama universal que ha conseguido.

Ha sido premiado con medallas de oro en las Exposiciones de París, Amberes, Barcelona, Amsterdam, El Havre, y dos diplomas de honor en las Exposiciones universales de Amberes 1894 y Amsterdam 1895.

No debemos terminar sin dar aquí las gracias al propietario de la fábrica **La Jouvence,** Montera, 14, por las indicaciones que sobre el citado corsé nos ha facilitado, y que nos permiten recomendar su uso por considerarlo el más higiénico y beneficioso.

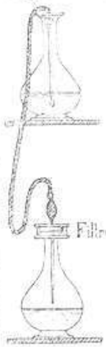
La higiene en casa.

PURIFICACIÓN DEL AGUA

Pregunta.—*Nos escribe un corresponsal lo siguiente: Habito en un barrio de Madrid donde el agua de manantial ha sido reemplazada por el agua del Lozoya. Conociendo hace tiempo el peligro de las afecciones microbicas, soñé con frecuencia en establecer en mi misma casa un filtro. He retardado siempre esta instalación convencido de las muchas dificultades que ofrece su conservación, así como de la seguridad de estos aparatos. ¿Por qué los filtros se ensucian tan rápidamente y no hay algún medio para remediar este defecto capital?*

Respuesta.—Es exacto, en efecto, que haya que proceder frecuentemente á la limpieza y á la esterilización de los filtros, los que son formados en general de una bujía de porcelana ó de tierra porosa. Sin esta precaución, las impurezas, restos orgánicos y microbios no tardarían en acumularse en la parte superior y formarse un verdadero depósito de tierra. Es preciso, desde que la producción de agua en el filtro disminuye, sacar la bujía, pasarla al fuego, meterla en una solución de permanganato de potasa, de bisulfito de sosa y de ácido sulfúrico, lavándola en seguida en agua pura.

Estas manipulaciones son delicadas. A veces la bujía se rompe. El mejor sistema sería aquel que permitiera el reemplazamiento del filtro impuro por un filtro nuevo, sin lavado y, bien entendido, sin gasto apreciable.



Se han construido sobre este principio filtros formados de pastillas de celuloso puro comprimido. La pastilla, compuesta de fibras innumerables y de una tenacidad extremada (más de 10,000 fibras por milímetro cúbico), es filtrante poderoso. Está colocada entre dos conchas metálicas que se separan y se vuelven á juntar con la mayor facilidad. Cada semana se reemplaza la pastilla en servicio por una pastilla nueva. Ninguna limpieza, pues, ninguna manipulación delicada. Los gastos son apenas de un céntimo por día y la pérdida de tiempo de un minuto.

La Administración de la Asistencia pública y el Laboratorio municipal de París han experimentado el filtro de pastilla de celuloso **Grandjean** (Tissier, cesionario, 50, Faubourg Poissonnière, París), y han obtenido con él, durante diez días, agua libre de toda bacteria.

NUESTRAS ENFERMEDADES Y SUS REMEDIOS

Pequeña Guía de Medicina práctica.

Absceso.—Colección de pus en los órganos, cuya *gravedad* varía según la situación del órgano, según sus funciones y la importancia del depósito. El absceso puede desarrollarse en el mismo sitio en que ha tomado nacimiento ó extenderse entre los tejidos y formarse el tumor más lejos (*absceso por congestión*). *Tratamiento* del absceso propiamente dicho: aplicaciones emolientes (cataplasmas, compresas de agua bórica tibia, vaselina) antes de la formación del pus. Después *abrirlo* por incisión ó punción. *Curas* antisépticas (ácido fénico, bórico, *coaltar saponiné Le Beuf*, iodoformo, aristol, etc.). Después tratar la *causa*.

Acedía.—Desórdenes de la digestión producidos algunas horas después de la comida, debidos á la formación exagerada de ácidos en el estómago (ácido clorhídrico ó láctico), con producción de gases y eructos. *Tratamiento:* Casos ligeros, un poco de *agua de Vichy* (Celestins ú Hôpital); *Pastillas de Vichy* (Etat), de Vals, de Alet; polvos absorbentes de Paterson, etc. Casos graves, fricciones sobre la piel con el guante de crin, afusiones de agua muy caliente adicionada con agua de Colonia. Mejor aún compresas de la medicinal *Agua de Colonia de Orive*, después de friccionar la piel con el guante de crin. Ejercicio moderado. Llevar franela; régimen severo: leche, exenta de toda clase de gérmenes por la esterilización, que se digiere mejor que la cocida y no tiene los peligros de la cruda; huevos, legumbres, frutas cocidas. *Vino de Chassaing.* Intervalo de cinco horas por lo menos entre cada comida. Resultados positivos *Tónico aperitivo Orive.* Combatir el estreñimiento con preparaciones de sen ó aguas purgantes salinas (*La Margarita en Loeches*; véase anuncios, págs. 10 y 11). La *crema de bismuto del doctor Quesneville al hidrato de óxido de bismuto* es soberana en la hiperclorhidria.

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunts es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Aftas.—Pequeña ulceración que se observa en las membranas mucosas, y que afecta particularmente el interior de la boca, caracterizada por la producción de pequeñas vesículas, seguida de

ulceraciones superficiales de un color blanco pardusco ó amarillento; se desarrollan en las paredes de la boca, labios y á veces en las encías, paladar y lengua. Su duración es bastante variable. Son debidas frecuentemente á consecuencia de los excesos en las comidas ó por haber comido pescado en conserva, queso muy fuerte ó nueces. *Tratamiento*: Lociones de agua de cebada, de malvavisco, de soluciones de borato, bicarbonato de sosa y de clorato de potasa; gargarismos con un poco de agua adicionada de *coaltar saponiné Le Beuf*. Cocimiento de adormideras si se presentan fuertes dolores. Tener gran cuidado del régimen alimenticio, sobre todo en los niños (tener cuidado de la leche): lo mejor es no darles otra leche que la esterilizada á 10.º, y la limpieza de la boca (dientes cariados ó artificiales), con el acreditado dentífrico *Licor del Polo de Orive*.

Alopecia.—Caída total ó parcial del pelo ó del vello. Puede provenir de causas naturales (vejez) ó de una predisposición particular. *Tratamiento*: Tratar el estado general, combatir las causas, tonificar al enfermo; luego, localmente, lociones de *coaltar saponiné Le Beuf*, extendido con agua, recomendadas por los doctores Hardy y Bazin; dar fricciones excitantes con tintura de cantáridas al 10.º, de jaborandi, de nuez vómica (proporción 4 por 50), y aplicación de pomadas filocomas.

Amenorrea.—Reglas difíciles, supresión, retraso, cólicos uterinos, debidas muchas veces á la anemia. *Tratamiento*: Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina bromada* (véase pág. 160). *Licor de brea de Orive*, de gran eficacia y muy económico.

Anemia (falta de sangre).—Puede ser causada por una hemorragia. Se conoce más frecuentemente bajo el nombre de *clorosis*, enfermedad caracterizada por una modificación de los glóbulos sanguíneos. Se observa principalmente en el sexo femenino, debido á la extenuación (lactancia prolongada, secuestración, privación de luz y de movimiento, pesares, pasiones). Se manifiesta por la decoloración de la piel y de las mucosas, fatiga, sofocación, palpitaciones con ruidos de fuelle en la base del corazón y en los vasos, desórdenes nerviosos, dolor de cabeza, falta de apetito, dificultad en la digestión, estreñimiento y amenorrea. *Tratamiento*: Mucho aire libre, mucho sol (montaña, orilla del mar); fricciones secas ó alcohólicas sobre la piel, los amargos; **GRAJEAS HECQUET** *de Sesqui-Bromuro de hierro*, las solas, á la vez, antianémicas y antinerviosas. *Agua ferruginosa de Brucourt*; *Hierro Bravais*, 20 gotas á cada comida; *Jarabe de quina ferruginoso de Orive*, de arsénico, de magnesia, los lactofosfatos ó hipofosfitos de sosa y de cal. Alimentación reparadora: leche bebida y completamente esterilizada, huevos, purés de leguminosas, pan, carnes, pescados. Está aconsejado el uso del agua de *La Margarita* en Loeches (véanse los anuncios, páginas 10 y 11). *Agua de Vals (Dominique)*, de la S.te des Eaux de Vals. Extracto de malta, cervezas negras. El *Elixir del doctor Thermes* obra con una rapidez notable en las enfermedades de languidez (*clorosis*, *colores pálidos*), pérdidas blancas con dificultad de digestión, y en todos los casos donde la sangre esté empobrecida por las fatigas de todo género, etc. El *doctor Chassaignac*, médico de los hospitales de París, decía al hablar del *Elixir del doctor Thermes* que este medicamento llegaría á ser el licor de salud de todo el mundo.

Angina.—Inflamación de la parte posterior de la boca y de la faringe. Comprende también la *amigdalitis*, ó angina tonsilar aguda ó crónica. A menudo síntoma precoz de otra enfermedad (escarlatina, fiebre tifoidea) ó de ciertos envenenamientos (arsénico, belladona, ioduro potásico). La angina aguda se manifiesta con escalofríos, fiebre, malestar, dificultad para tragar, alteración de la voz. Al examen, se nota que las amígdalas y el fondo de la garganta están encarnados, hinchados, doloridos y á veces punteados de vesículas ó cubiertos de puntos amarillentos ó una especie de membrana. *Tratamiento*: En la angina aguda, *gargarismos emolientes ó antisépticos (soluciones boricadas 5 por 100, fenicadas 1 por 100, salicitadas, naftoladas, etc.), 5 por 60 de alcohol; una cucharada de las de café en un vaso de agua tibia. Colutorios astringentes (borato de sosa 8 por 100, alumbre). Colutorio astringente de los hospitales: rosas encarnadas, 10 gramos; agua hirviendo, 250 gramos; miel reducida, 50 gramos; alumbre, 4 gramos, ó sedativos (cocaína)*. Según el doctor Bouchut, el *coaltar saponiné Le Beuf* es el mejor tópico que se puede emplear para combatir la angina diftérica. *Sinapismos Rigollot* en las piernas.

Asma.—El asma verdadero está caracterizado por las crisis de opresión que se presentan bruscamente, sobre todo durante la noche. Respiración dificultosa, silbante. Y al final de la crisis se hace más húmeda, siendo perfectamente fácil en el intervalo de los accesos. Esto caracteriza el asma verdadero en el principio. La causa de los accesos es muy difícil de establecer, teniendo ciertas personas crisis en una ciudad determinada y no en otra parte. *Tratamiento*: *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias), ioduro potásico ó de sodio, arseniatos, cannabis índica, tintura de lobelia, alcalinos, analgesina. Durante el acceso, inhalaciones. También son buenas las fumigaciones de papel nitrado, de hojas de datura y de belladona (cigarrillos antiasmáticos). El doctor Pidoux, miembro de la Academia de Medicina de París, recomienda el uso del *Papel* ó *Cigarrillos Gicquel*. Estos preciosos agentes constituyen un excelente fumigador, con el cual se han podido siempre hacer constar los efectos curativos. Es muy raro que el enfermo no experimente un alivio inmediato después de haberlos usado, absorber pequeños trocitos de hielo ó algunas gotas de licores alcohólicos (el kirsch es el más eficaz). Baños de aire comprimido, inhalaciones de oxígeno, ioduros. Creosota, balsámicos, sulfurosos, arsénico, emulsión de brea de Tolú (Le Beuf). Revulsivos cutáneos en forma de *sinapismos Rigollot*. Purgantes (sobre todo aguardiente alemán). Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina iodada* en todos los períodos del acceso (véase página 160). Aguas minerales. *La Margarita en Loeches* (véase anuncios, págs. 10 y 11), etc. Cuando el corazón se resiente, digital, esparteína, cafeína y kola. **LA POUDRE LOUIS LEGRAS**. (*Véase el artículo sobre Asma, bronquitis crónica y tratamiento*, pág. 420.)

Boca (fetidez del aliento).—Tiene por causa la suciedad de los dientes ó su caries, las afecciones del estómago y á veces enfermedades de las fosas nasales. *Tratamiento*: Hacer quitar el sarro, combatir la caries, la dispepsia ó el ozena; gargarismos de infusión de salvia, de quinina, de manzanilla, de menta, con clorato de potasa, de borato de sosa; tinturas de coclearia, de mirra y

Del pobre, la bolsa, con poco rebosa.

de espliego, de agua clorada; pastillas de carbón ó café tostado. Y lo mejor usar al lavarse y después de las comidas un buen dentífrico, como el *Licor del Polo de Orive*, acreditado en la práctica de 25 años. El *coaltar saponiné Le Beuf* purifica la boca de una manera notable, así es que se usa mucho en este caso.

Bronquitis (constipado de pecho). — Inflamación de los bronquios precedida ó no de constipado de la nariz, caracterizada por una sensación de calor y de cosquilleo detrás del esternón, que provoca la tos sonora ó seca al principio, más frecuente durante la noche. Malestar, dolor de cabeza, disminución del apetito. A veces un poco de fiebre (los niños sobre todo). Expulsión de esputos grises, á lo último abundantes, opacos, amarillentos. Duración: una quincena. Cuando la inflamación llega á los pequeños bronquios, es una de las formas de la pulmonía. La *bronquitis crónica* se confunde con el catarro pulmonar y la tisis. *Tratamiento*: Al principio, aplicación de *sinapismos Rigollot*. Tisanas de hiedra terrestre, de hisopo, de culantrillo y especies pectorales. Jarabes con codeína, morfina, opio, agua de laurel-cerezo, belladona y beleño. *Tisana expectorante; para 1.000 gramos de agua hirviendo, tómense 8 gramos de hisopo, 8 gramos de hiedra terrestre y 20 centígramos de ipeca triturada*. O el *Jarabe balsámico anticatarral de Orive*, confeccionado con brea de Noruega, trementina de Venecia y bálsamo de Tolú, feliz asociación de los balsámicos. En las bronquitis crónicas, la tos y la opresión son calmadas y curadas por **LA POUDRE LOUIS LEGRAS**. (Véase el artículo sobre *Asma, bronquitis crónica y tratamiento*, pág. 420.)

Calambres de estómago.—Dolores epigástricos, vagos, sin fiebre, con pinchazos, contracciones, punzadas, ardor como de quemadura y malestar general que puede llegar hasta el desfallecimiento. Los accesos repiten, ya antes, ya después de la comida, y van por lo general acompañados de estreñimiento, de dispepsia ó de alternativas de estreñimiento y de diarrea. Para evitar la repetición:

Capa rosada (*barros, acné rosáceo, rosado*).— Afección de la piel caracterizada: 1.º, por una congestión crónica y dilataciones vasculares; 2.º, por una alteración de las glándulas cutáneas. Tiene su asiento sobre todo en las mejillas y la nariz, á veces en la frente y la parte lateral de los anillos. *Tratamiento general*: Cuidar del buen funcionamiento del estómago y de los intestinos; combatir el frío de los pies y cualesquiera otras causas de congestión de la cara (corsés apretados, excesos alcohólicos, etc.). Administrar de cuando en cuando un laxante, *Agua de Vichy* (Celestins), Contrexeville, Vals y Royat. *Tratamiento local médico*: sulfurosos, jabón negro, clorhidrato de amoníaco, mercuriales. *Quirúrgico*: cauterizaciones con el galvanocauterio, electrolisis, escarificaciones, etc.

Catarro.—Enfermedad caracterizada por la secreción exagerada de las membranas mucosas. Existe en estado agudo ó en estado crónico: se reconoce por una tos persistente con expectoración espesa, amarillenta, verdosa y puriforme. *Tratamiento*: *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias).

Catarro gastrointestinal.—La inflamación del intestino reviste, en la mayoría de los casos, los caracteres de las flegmasías catarrales, ya sean agudas ó crónicas.

Cólicos hepáticos.—Causados por el paso de un cálculo biliar en los conductos que van de la vesícula al intestino. Dolor muy violento en el lado derecho y al lado del estómago al principio, dos ó tres horas después de la comida, con irradiación arriba y abajo. Malestar, vómitos, sudores, agitación y hasta convulsiones. A veces, á consecuencia de esto, ictericia. *Tratamiento*: Inyecciones de morfina, absorción de aceite de almendras dulces á la dosis de varias copas de vino, estando acostado sobre el lado derecho. Linimentos cloroformizados, fricciones con medio limón. Perlas de éter y de trementina. Poción con 2 gramos de antipirina. Baño caliente prolongado. *Agua de Vals (Precieuse)*, de la S.te des Eaux de Vals. *Agua de Vichy* (Grande Grille) después.

Constipación ó estreñimiento de vientre.—Dificultad, irregularidad en la defecación. Puede provenir de muchas causas: oclusión mecánica, atonía del intestino, insuficiencia de las secreciones, á veces una mala costumbre adquirida ó una alimentación defectuosa. La constipación prolongada da lugar á la hinchazón del vientre, á dolores que no se explican, á cierto peso en el ano, rubicundez de la cara, vahídos, dolores de cabeza, soñolencia y pereza intelectual. *Tratamiento*: Disciplinar al intestino. Régimen laxante vegetal (frutas, legumbres verdes, pan de especia, miel, ciruelas pasas). Agua fría ó caliente por la mañana en ayunas y por la noche. Cigarrillos fumados en ayunas. Café con leche. Purgantes mecánicos (pan de salvado, simiente de linaza, de mostaza, carbón vegetal). Todos los purgantes. Se cura administrando el agua mineral *La Margarita en Loeches* (véase anuncios, págs. 10 y 11), en dosis purgante, una ó dos veces por la mañana. Supositorios con glicerina.

Coriza. — Enfermedad caracterizada por el estornudo con hipersecreción de la mucosa nasal y por la salida de moco-pus por las narices. *Tratamiento*: Lociones frías en el interior de las narices, fumigaciones con vapores de agua de malvavisco ó de saúco. Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina bromada* (véase pág. 160).

Crup ó garrotillo.—Angina membranosa, llamada en medicina *difteritis traqueal*, especie de laringitis aguda que ataca comúnmente á los niños, y está caracterizada por la rápida producción de una falsa membrana que intercepta las vías respiratorias, conteniendo un microbio especial. Precedido de angina diftérica en las dos terceras partes de los casos. Puede empezar de repente. Primero se pone la voz bronca, tos y luego alguna fiebre con agitación. Después sobreviene la disnea progresiva y paroxística. En general,

siempre hay inspiración silbante y fatiga. En el tercer período hay asfixia. Duración total: de tres á catorce días, los cuales de uno á tres para los últimos períodos. Con el crup á veces se presenta el coriza pseudomembranoso de la angina, con inflamación de los ganglios de al rededor de la mandíbula, bronquitis, pneumonía, albuminuria y *después* parálisis locales (velo del paladar) ó generales (músculos de los ojos; después de los *miembros*, de los esfínteres, de los músculos respiratorios). *Tratamiento*: Aislamiento, sostener las fuerzas del enfermo (*vino*, Champagne, leche, jugo de carne). Embadurnamiento de la garganta con antisépticos, ácido *fénico* (5 á 10 *gramos* por 60 de alcohol, 50 de aceite ricino y 50 centigramos de alcanfor); con el *coaltar saponiné Le Beuf*, con soluciones de papaina y percloruro de hierro. Irrigaciones con agua boricada ó salicilada ($^1/_{500}$). Percloruro de hierro al interior, 1 á 2 gotas á cada hora en un poco de agua; después de cada dosis un poco de leche. Vomitivos. Evaporaciones fenicadas constantes en la habitación.

Método del Dr. Roux.—Se inyecta á los enfermos subcutáneamente suero de caballos inmunizados por inyecciones progresivas de toxina diftérica, toxina preparada cultivando el bacilo diftérico en caldo al contacto del aire. Estas inyecciones, ensayadas en el hospital de Niños enfermos de París, han rebajado la mortalidad de 52 por 100 á 25 por 100. El método está aún perfeccionándose, y dentro de poco la mortalidad quedará reducida á muy poca cosa.

El *falso crup* ó laringitis estridulosa se manifiesta bruscamente durante la noche, generalmente á consecuencia de un ligero enfriamiento. Violento ataque de sofocación que dura algunas horas. Puede haber varios accesos. *Tratamiento*: Aplicar en el pecho y en el cuello una esponja embebida de agua muy caliente.

Diabetes.—Enfermedad caracterizada por la presencia permanente de azúcar en la orina. Intensidad muy variable; puede no dar lugar á ningún fenómeno morboso, ó, por el contrario, ocasionar rápidamente la decadencia del organismo, el enflaquecimiento y varias complicaciones (tuberculosis pulmonar, ántrax, erupciones eczematosas, etc.). *Tratamiento*: Consiste especialmente en el régimen. Ni azúcar ni féculas, huevos, carnes, pescados y mariscos. Aceite, grasa, tocino y manteca. Legumbres verdes, excepto zanahorias y nabos. Nada de pan ó pan de gluten. Hacer funcionar la piel (baños sulfurosos y alcalinos, fricciones secas ó aromáticas). Gimnasia. Usar franela interiormente. *Agua de Vichy* (Celestins). Litina. *Agua de Vals (Precieuse)*, de la S.te des Eaux de Vals. Arseniato de sosa. Bromuro de potasio, estricnina, antipirina. Inhalaciones de oxígeno y aire comprimido.

Disentería.—Enfermedad caracterizada por una irritación, con ulceraciones del intestino grueso, que producen deyecciones no biliosas, viscosas, de olor insípido, al principio sanguinolentas, luego enteramente rojas. El pronóstico entonces es muy grave. El número de deposiciones es á veces muy considerable, con espasmos del recto y de la vejiga y cólicos abdominales casi continuos. *Tratamiento*: Ipecacuana á la brasileña, tónicos y estimulantes (*quinina, canela*). La disentería es siempre precedida de diarreas serosas, las cuales son instantáneamente contenidas con la *crema de bismuto del doctor Quesneville*. Lavativas astringentes, de nitrato de plata, 3 centígramos por 100 de naftalina; de creolina, $^1/_{200}$. Alimentar al enfermo (leche, carne cruda, buen vino). *Agua de Vals (Precieuse)*, de la S.te des Eaux de Vals. *En el estado crónico*, régimen lácteo, baños de *agua de Vichy*, traje de franela.

Dispepsia.—Bajo este nombre se entiende toda dificultad á la digestión. Es debida á distintas causas: la falta de excreción del jugo gástrico ó su exageración, pero principalmente las modificaciones de sus elementos constitutivos; la exageración ó disminución del ácido clorhídrico, la disminución de pepsina y del fermento *lab* que coagula la leche, causas que determinan, aun cuando de una manera secundaria, el aumento y la perversión de fermentaciones digestivas, y después la modificación de las paredes gástricas, de donde procede la dilatación y la gastritis. Hay también dispepsias de causa intestinal. En todos los casos, el *agua de Vichy* (Celestins ú Hôpital); *La Margarita en Loeches* (véanse anuncios, páginas 10 y 11); *Agua de Vals (St-Jean)*, de la S.te des Eaux de Vals. *Vino de Chassaing*, (véase *Acedía, Constipación*) ó *Tónico aperitivo Orive*, muy recomendado por los médicos y acreditado en la práctica.

Esputos de sangre.—Hay que cerciorarse de que la sangre no procede de la boca ó de la nariz. No confundirlos con el *vómito* de sangre, que indica una enfermedad del estómago. Si la sangre es verdaderamente *esputada*, procede de las vías respiratorias, bajo la forma de espuma roja. También se observa el esputo de sangre negra, que proviene de congestión aguda del pulmón por inhalación de gases irritantes ó de aire helado (rara vez), de congestión pulmonar al principio de la tisis, de ulceración de un vaso al final. Se observa también en las enfermedades avanzadas del corazón (frecuentemente). *Tratamiento*: Descanso completo; silencio absoluto. El enfermo estará echado sobre la espalda, la cabeza levantada, los riñones sostenidos. Bebidas y leche heladas; ventosas secas. *Sinapismos Rigollot* sobre el pecho. *Ipeca en dosis nauseosa*, 10 *centigr. cada cuarto de hora*; *tanino*, 1 á 2 *gr.*; *ratania*, 2 á 4 *gr.*; *centeno atizonado*, 2 á 5 *gr.*; *tintura de amamelis*, 30 á 40 *gotas*; *jarabe de cachunde*, 50 *gr.*; *inyecciones de ergotina*, 1 á 5 *miligramos*.

Estreñimiento (véase *Constipación*).—*Polvos laxantes de Vichy*, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck.

Forúnculo ó divieso.—Pequeña induración cutánea de un color rojo vivo, puntiaguda, dolorosa, rodeando ó no un pelo; se hincha y adquiere el grueso de un garbanzo en cuatro ó cinco días; la punta se pone blanca, sale el pus y del octavo al

duodécimo día, por esta abertura, se elimina el contenido del forúnculo ó divieso. Se observa muy á menudo á lo último de una afección de la piel (eczema). Puede complicarse con gangrena, flebitis, etc. *Tratamiento general:* Régimen severo (ni café, ni licores, ni embutidos, ni cosas saladas, ni caza, ni quesos). Vida regular y sin cansarse. Purgantes, según el estado del tubo digestivo. *Tratamiento local:* Aborta á veces con la cauterización (nitrato de plata, ácido fénico, electro-cauterio), y si no, lavatorios antisépticos de la úlcera, pulverizaciones fenicadas, aplicaciones de vaselina con ácido bórico, con *coaltar saponiné Le Beuf,* ó cataplasmas de lo mismo é incisión. Después de la eliminación del divieso, emplasto de Vigo ó emplasto rojo.

Gastralgia.—Dolores epigástricos, vagos, sin fiebre, con pinchazos, contracciones, punzadas, ardor como de quemadura y malestar general, que puede llegar hasta el desfallecimiento, y repite por accesos, indican una gastralgia ó neuralgia del estómago. *Tratamiento:* Aplicaciones muy calientes á la región epigástrica, opiados al interior, inyecciones hipodérmicas con el clorhidrato de morfina, vejigatorios curados con el sulfato de morfina; si el acceso se prolonga mucho, un baño general templado de veinte minutos hasta dos horas. Inhalaciones de cloroformo y de éter, hidrato de cloral al interior.

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kuntz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Gota.—Enfermedad constitucional frecuentemente hereditaria, caracterizada por fluxiones dolorosas de las articulaciones y por lesiones crónicas de las vísceras, causadas por la acumulación del ácido úrico en la sangre. Se encuentran en el pabellón de la oreja, en las pequeñas articulaciones, nudosidades hechas de depósitos de uratos. El acceso de gota es ordinariamente nocturno: empieza por una fluxión muy dolorosa del dedo pulgar del pie, con escalofríos y fiebre; luego se produce una remisión, y por último vuelven los ataques, que concluyen por desfigurar las articulaciones sucesivamente atacadas. El gotoso padece con frecuencia de cólicos nefríticos, de albuminuria, de diabetes, de congestión del hígado, de almorranas, de asma, de degeneración grasosa del corazón, de induración de las arterias, que produce á veces aneurisma ó reblandecimiento cerebral y medular. *Tratamiento del acceso:* Envoltorio de algodón cubierto con tafetán engomado, linimento narcótico ó linimento antigotoso. Tintura de simientes de cólchico (de 1 á 4 gramos por día). Durante el intervalo, sobriedad, nutrición simple, vino blanco ligero, cerveza clara. *Aguas alcalinas* (Vichy, Celestins). *Agua de Vals (Magdeleine)*, de la S.te des Eaux de Vals. Ejercicios al aire libre, hidroterapia, presión muscular ó masaje, electricidad, baños sulfurosos, benzoato de litina.

Grippe ó influenza.—Enfermedad epidémica caracterizada por el dolor de cabeza, postración, malestar, coriza, laringitis y bronquitis. La duración de la enfermedad suele ser corta (de tres á cinco días) ó durar varias semanas. Puede complicarse con distintas enfermedades, de las cuales la pulmonía es la más grave, pues reviste forma maligna; á consecuencia de ella persiste durante mucho tiempo gran malestar é insomnios continuos. *Tratamiento:* Quinina. Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina quiniada* (véase página 160), antipirina y tratamiento de las indicaciones. Para calmar rápidamente los accesos de tos, á menudo tan fatigosos, durante la convalecencia, tónicos (extracto blando de quina, elixir de kola), estricnina en gránulos ó inyecciones, cafeína en sellos ó inyecciones, fosfuro de zinc.

Heridas.—Producidas por incisión, por punción, por choques, por magullamiento, por arrancamiento, por mordedura, por proyectil. Se pueden lavar las heridas añadiendo al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas;* por ejemplo, el *coaltar saponiné Le Beuf.* También se pueden utilizar tapones de *algodón hidrófilo* antiséptico para el lavado. Después de haber lavado y limpiado la herida, aplicar una compresita compuesta de varias capas de gasa antiséptica. Después una capa un poco gruesa y que sobresalga de los límites de la compresa de algodón hidrófilo sostenida por una venda.

Una buena cura no tiene necesidad de ser renovada con frecuencia. Si existe *hemorragia*, se detendrá con aplicaciones de agua fría y con una constricción ligera; si está cortado un vaso importante, es necesario hacer una ligadura apretada entre el corazón y la herida; si es una arteria la seccionada, se reconocerá en que la sangre es de un color rojo vivo y es lanzada en forma de chorros que corresponden con los latidos del corazón, entre las extremidades y la herida; si fuera una vena, en este caso la sangre será roja negruzca y fluirá lentamente y de una manera rutilante, sin sacudidas generalmente. Antes de la llegada del cirujano, aplicar sobre el miembro una venda de tela fuertemente arrollada; después, por encima, se ata un triángulo de tela doblado en forma de corbata. Se pasa por debajo un trozo de madera que se hace girar de manera que retuerza la tela de la corbata y comprima la tela de la venda. Se fija en seguida el trozo de madera mediante una vuelta de venda. Se podrá hacer esta compresión directamente en la herida con un tapón hervido que se apretará fuertemente. En las heridas por *instrumento cortante*, y en ciertas heridas contusas que presentan una apariencia lineal, es necesario hacer una sutura, no introducir nada en la herida y aproximar todo lo posible sus labios antes de la llegada del cirujano.

Indigestión.—La imposibilidad de conservar en el estómago los alimentos por su cantidad excesiva, su mala calidad, su naturaleza ó la falta de jugos gástricos, debido á una fuerte emoción moral, constituye la indigestión.

Cierta molestia y pesadez epigástrica, angustia cardíaca, hipo y vómitos, son los síntomas más frecuentes de la indigestión.—*Tratamiento:* Infusión de té negro; alcoholato de melisa, 15 gramos en agua azucarada, *Vino de Chassaing.*

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kuntz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Inflamación.—Ardor, calor preternatural en el cuerpo; una de las causas más frecuentes de la fiebre y de la elevación de la temperatura del cuerpo, que pueden llegar hasta 40 y 41º.

Puede considerarse á la inflamación que no va acompañada de fiebre como en su forma crónica.

El frío y el excesivo calor, las contusiones y las obstrucciones capilares espontáneas, los cáusticos

y los cuerpos extraños colocados en los tejidos, son las causas de la inflamación.

Los medios empleados para combatir la inflamación son el agua, la dieta, la sangría, los vejigatorios secos, el *Vino de Chassaing*, los cauterios y la hidroterapia.

Jaqueca.— Dolor de cabeza violento, que se sucede á veces por accesos periódicos, sobre todo en *las mujeres de quince á treinta años, precedido* de un período prodrómico; luego viene el acceso, caracterizado por un dolor violento, punzante; ocupa uno de los lados de la cabeza, con fotofobia, lagrimeo, contracción del ojo, vómitos biliosos, y hacia el fin del acceso, congestión del ojo y de la oreja del lado enfermo. *Tratamiento*: Reposo, oscuridad, dieta absoluta. Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina* en todos los períodos del acceso (véase página 160), ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck. También se emplea: *Antipirina* (1 á 2 *gramos*); *cafeína* (25 *centigramos á 1 gramo*); *salicilato de sosa* (1 *gramo*). Y fricciones con la medicinal *Agua de Colonia de Orive*, la cual, como todos los productos del acreditado farmacéutico bilbaino, se remite á todos sitios. (Véase «Farmacias», sección de *Casas Recomendadas*.)

El Estómago Artificial ó Elixir del Dr. Kunts es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Laringitis. — Inflamación de la laringe, *aguda ó crónica*. La aguda sobreviene ordinariamente en invierno ó en la primavera, á consecuencia de una exposición al frío ó la inspiración de vapores irritantes. Se desarrolla á veces secundariamente en el curso de una bronquitis ó de un coriza. Se observa en el sarampión, en la viruela y en la fiebre tifoidea. Ronquera seguida á veces de afonía, tos bronca ó silbante, con accesos de disnea. *Tratamiento del estado agudo*: Reposo del órgano, temperatura igual, infusión de saúco ó de malvavisco en inhalaciones, *licor de brea de Orive*, que es muy eficaz, baños de pies sinapizados, ó mejor todavía *sinapismos Rigollot*; jarabe de codeína, 30 gramos; acónito, 10 gotas.

Laringitis crónica. — Son catarrales ó constitucionales, con ó sin ulceraciones. Las laringitis catarrales son causadas por el frío, la humedad, los vapores y los polvos irritantes, el alcohol, el tabaco y las fatigas locales. Las laringitis constitucionales son causadas *por el sarampión*, la viruela, el tifus, la tuberculosis y la sífilis. *Tratamiento*: Descanso del órgano, baño ruso, hidroterapia, revulsivos cutáneos en forma de *sinapismos Rigollot*, insuflaciones de polvos astringentes (alumbre, tanino, sulfato de cobre), agua de Ems. Pulverizaciones calmantes (cocaína, láudano). Acido fénico, creosota. Pinceladas de iodo y de ácido láctico. Las enfermedades de la garganta y de la laringe, cuyo diagnóstico exige muy *á menudo exploraciones minuciosas y delicadas*, son generalmente de la competencia de las clínicas especiales.

Mareo.—Vértigos, desvanecimientos, palidez, vómitos con enfriamiento de la piel, producidos en muchos individuos por la influencia de los movimientos de vaivén y de balanceo de un buque en alta mar.

El mareo ninguna gravedad ofrece, cesando por completo el malestar á poco del desembarque sin dejar vestigio alguno.

Exponerse al aire libre y comprimir el vientre con una faja. Tomar una dosis de *Pelagina* como preventivo antes de embarcarse ó como curativo después de los primeros vómitos (véase pág. 165).

Neumonía. — Inflamación del parénquima del *pulmón. Aguda ó crónica*. Causada frecuentemente por los cambios de temperatura (noviembre, marzo, abril). Ataca principalmente á las personas débiles. Puede ser producida también por causas externas (heridas del pulmón ó lesiones del tórax) *ó por inhalaciones* de gases irritantes (rara vez). Principia después de un malestar poco pronunciado y nada constante, por un *escalofrío* lento, prolongado, único, *fiebre* intensa, dolor de cabeza, pérdida del apetito. A las *veinticuatro ó treinta y seis horas después* aparecen un *dolor de costado, dificultad en la respiración, tos con esputos* particulares, viscosos, conteniendo sangre modificada (éstos pueden no presentarse). A veces presenta todos los síntomas *de la pleuresía (esplenoneumonía)*. Termina bruscamente; la fiebre decrece en veinticuatro horas si la convalecencia empieza ó los síntomas persisten y se agravan. La expectoración cambia de naturaleza, el pulmón supura y la enfermedad toma el carácter *crónico. Tratamiento*: Seguir las indicaciones. Ventosas escarificadas; tártaro estibiado, 5 á 10 centigramos; digital, 25 á 50 centigramos; quinina, 0,50 á 1,50 gramos para las personas débiles y los ancianos; alcohol, kola, vino añejo á lo último; vejigatorios, *Sinapismo Rigollot*, ioduro potásico.

Neuralgias.—Dolor que se siente en el trayecto ó en las ramificaciones de un cordón nervioso, causado por irritación ó inflamación de este nervio, por su congestión (á veces causada por la acción del frío), por su compresión, por la irritación de los nervios próximos y por causas constitucionales, como la anemia ó ciertas intoxicaciones (malaria, plomo, mercurio), por ciertas enfermedades generales, la gota, etc. El dolor se manifiesta por accesos violentos, seguidos de períodos más tranquilos; pero generalmente hay durante todo el acceso una especie de dolor difuso y persistente en el trayecto del nervio, con puntos más dolorosos á la presión. Estos fenómenos van acompañados de rubicundez, de palpitaciones anormales de las arterias, de elevación local de la temperatura, y para los nervios que animan glándulas, de *aumento de la secreción de la glándula (lagrimeo* y salivación). *Tratamiento*: Cuando la neuralgia se presenta periódicamente, quinina y arsénico. Hierro para las neuralgias anémicas; para las que son causadas por el frío, revulsivos y calmantes (*vejigatorios*), *aplicación del frío* (*cloruro* de metilo, cloruro de etilo, bencina, cloroformo, mentol, sulfuro de carbono), y también los opiáceos (extracto tebaico, morfina). Los valerianatos de amoníaco y de quinina, la aconitina, una cucharada de las de *sopa de Cerebrina bromada* (véase página 160).

Orzuelo.—Tumorcillo inflamatorio cerca del borde de los párpados. Empieza por tumefacción bastante dura y color rojo subido, comezón y lagrimeo, á veces hinchazón de los ganglios situados delante de la oreja. Supuración por eliminación de un clavillo de pus espeso. *Tratamiento*: Evítese el rascarse para no propagar el mal. Lavatorios y compresas de agua tibia ó de ácido bórico. *Sinapismo Rigollot* en el sitio dolorido. Abrir el absceso cuanto se pueda. Ligera cauterización.

Pecas ó manchas de la cara.—Se producen generalmente en las partes del cuerpo expuestas al calor (rostro, piernas para las personas que usan el brasero); muy frecuentes en las personas rubias y en las mujeres en cinta. La *leche antefélica de Candès*, empleada por mañana y noche en lociones, pura y mezclada con agua, las hace desaparecer rápidamente. Mojar las partes manchadas con un lienzo fino, dejar secar y al cabo de diez ó quince días las manchas habrán desaparecido.

Pleuresía.—Inflamación de la pleura. Puede ser aguda ó crónica. Puede ser causada por influencias exteriores (golpes, fractura de costillas) ó por el frío (frecuentemente). Puede producirse también por propagación de las lesiones próximas (neumonía, quiste y absceso del hígado, osteitis costal, etc.) ó durante el curso de enfermedades generales (tuberculosis, albuminuria, infección purulenta, sarampión, escarlatina). La pleuresía puede ser sin derrame (pleuresía seca) ó con derrame: empieza con escalofríos repetidos é irregulares, fiebre, dolor de costado muy intenso, dificultad en la respiración, tos. Disminución de las vibraciones vocales y de la ampliación del lado del pecho enfermo, con percusión mate. Alteración del timbre de la respiración, ruido de soplo ó ausencia de ruido respiratorio. Cuando el derrame es considerable, reflujo de los órganos (corazón, bazo, hígado). El derrame se reabsorbe durante el primer mes ó la pleuresía se hace crónica: el derrame puede convertirse en purulento. *Tratamiento*: Al principio ventosas escarificadas sobre el costado (cortando á veces la enfermedad). *Sinapismos Rigollot* sobre el punto doloroso. Vejigatorios, dieta láctea, diuréticos, purgantes, digital; facilitar el derrame de la pleura. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, páginas 10 y 11), usada como purgante, es un eficaz derivativo que hace disminuir poco á poco el líquido contenido en la pleura.

Raquitismo.—El raquitismo, enfermedad propia de la infancia, es un reblandecimiento de los huesos que detiene su desarrollo; de aquí la producción de esos pequeños seres rechonchos, de piernas cortas y las más veces deformes.

El raquitismo produce un gran número de deformidades del esqueleto, pero las más aparentes son la curvadura de la clavícula y de los huesos largos y el aumento de la cabeza en volumen. *Tratamiento*: Los baños de mar, el aceite de hígado de bacalao, las preparaciones ferruginosas, *Fosfatina Falières*, y el jarabe de ioduro de hierro. Y lo que da superiores resultados es el *Vino iodo-tánico de Orive* con quina y excelente Málaga.

Tartamudez.—La vacilación en la palabra y la dificultad en la articulación silábica caracterizan la tartamudez.

Hay una tartamudez accidental, causada por el reblandecimiento del cerebro y por la parálisis general de los enajenados, de la que es el primer síntoma. La cólera y la emoción aumentan siempre la tartamudez. *Tratamiento*: Ejercitarse en hablar lentamente y con claridad con un cuerpo extraño en la boca (una piedrecita), y ritmando la emisión de las sílabas por la elevación y depresión del brazo ó del pulgar sobre el índice. **Tartamudez** y otros defectos de la palabra, Doctor **CHERVIN**: 82, Avenue Victor Hugo, PARIS.

Tos.—Se caracteriza la tos por una expulsión del aire á través de la laringe y de la boca, brusca, rápida, cortada, produciendo un ruido é intensidad variable (tos fuerte, débil, bronca, metálica, silbante, apagada, etc.), seguida ó no de expectoración (tos espesa, tos seca), repetida á veces con accesos. La tos se observa principalmente en las afecciones de las vías respiratorias (laringitis, traqueitis, bronquitis, tos ferina, neumonía, pleuresía, tisis) y ciertas afecciones de la faringe (alargamiento hipertrófico de la campanilla); en ciertas enfermedades de los oídos, en las enfermedades del corazón y del pericardio, en las del estómago, del hígado y el intestino; en ciertas lesiones de los centros nerviosos, y sobre todo en ciertas enfermedades nerviosas. *Tratamiento*: *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias). *Preparaciones de opio (5 á 10 centígramos) y de sus alcaloides (morfina, 5 milígramos á 2 centígramos; codeína, 1 á 5 centígramos; acónito, 10 á 20 gotas de alcoholaturo)*. Los revulsivos (vejigatorios, tapsia, trementina, tintura de iodo); *Sinapismos Rigollot*. Los sulfurosos, *la brea Le Beuf*, los balsámicos, y sobre todo la *creosota* cuando hay secreción abundante. Ciertas tisanas y ciertas pastas. *Poción contra la tos*: *agua caliente*, 200 *gramos*; *agua de flor de azahar*, 40 *gramos*; *agua de laurel-cerezo*, 5 *gramos*; *jarabe de diacodion*, 20 *gramos*; *dos yemas de huevo. Tómese al acostarse*. Como más práctico y sencillo recomendamos el *Jarabe balsámico anticatarral de Orive*.

Usagre. Costra láctea. Sarpullido.—Afección caracterizada por pústulas supurantes más ó menos aglomeradas, y cuyo contenido al trasudarse forma anchas costras amarillas, que descansan sobre un fondo inflamado y rojo. Enfermedad contagiosa inoculable. *Tratamiento general*: Purgantes, régimen severo, aceite de hígado de bacalao, tónicos amargos; *local*, hacer caer las costras, lavatorios con *coaltar saponiné Le Beuf*. Después vaselina boricada (al 10.°); pomada de óxido de zinc (al 10.° ó al 5.°), de precipitado amarillo (al 50.°), de precipitado y aceite de cade, etc.

Viruela.—Enfermedad aguda, febril, con erupción de pústulas en la piel, esporádica á veces, por lo común epidémica y siempre miasmática y contagiosa. Presenta dos formas: la viruela verdadera, la viruela modificada por la vacuna. *Incubación*: de once á catorce días. La *invasión* se manifiesta por un malestar y una elevación de temperatura de veinticuatro á cuarenta y ocho horas; luego un escalofrío, después una fiebre muy intensa (40,5 á 41°), dolores lumbares, accidentes gástricos; á veces convulsiones, delirio, disnea y producción de manchas rojas difusas. *Erupción*: empieza por manchas rojas que se vuelven salientes (pápulas); después contienen un líquido transparente (vesículas), que más tarde es purulento (pústulas), hacia el séptimo ú octavo día del principio. Empieza por la frente, los ojos, la boca, y luego, sucesivamente, el cuerpo y los miembros. *Supuración*: este período falta en la viruela modificada por la vacuna. *Desecación*: se forman costras amarillentas, grises, que se desprenden del vigésimoquinto al vigésimooctavo día (período muy peligroso para el contagio); se observan, principalmente en esta época, erupciones y abscesos cutáneos. *Tratamiento*: Vacunación y revacunación cada ocho ó diez años y al principio de las epidemias. Opio, éter, bebidas calientes, acetato de amoníaco, digital, etc., según las indicaciones.

Dr. Balaguer, Preciados, 25. *Instituto de vacunación de ternera*, todos los días de 2 á 5.

Vómitos.—Acción de arrojar violentamente por la boca lo contenido en el estómago. Pueden tener por causa el estómago (indigestión), la inyección en las venas de una sustancia vomitiva (emético). Se observa también en la tisis, la coqueluche y la anestesia producida por el cloroformo. *Tratamiento*: Hielo, agua de Seltz, tintura de iodo. *Vino de Chassaing.* Inhalación de oxígeno y tratamiento de la causa.

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunt es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Vómitos incoercibles.—Formados de moco viscoso, de bilis, de sangre ó de materias alimenticias, se reproducen más ó menos frecuentemente; mas cuando son continuos y no dejan digerir los alimentos, producen el enflaquecimiento y la debilitación. *Tratamiento*: Tintura de iodo, 2 á 6 gotas en agua azucarada; duchas de éter pulverizado á la región del estómago. Una cucharada grande de *Pelagina* (véase pág. 165).

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunt es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

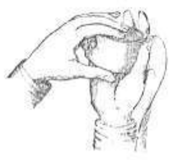
CUIDADOS Y REMEDIOS DOMÉSTICOS

Alimentación de los niños.—Se emplea algunas veces el *agua de cebada* para cortar la leche que se da á los niños. Emplear los granos enteros, ó molidos en un molino de café; dar al niño mezclado con leche, añadiendo un poco de azúcar. Lo mismo para el agua de avena. La alimentación que se ha acreditado mucho de dos años á esta fecha es la *Leche completamente esterilizada por Orive*, distinguido farmacéutico de Bilbao. Se remite desde 10 botellas.

Cutis (Cuidados del).—Un cutis rugoso, poco cuidado, ó el peculiar de los artríticos ó de las personas que padecen del estómago y de los riñones, puede y debe combatirse. Un tratamiento apropiado curará la causa de la enfermedad. La *Leche antefélica de Candès* (inventada en 1849) es de absoluta eficacia contra los paños del rostro, pecas y arrugas de la cara, fortalece y blanquea el cutis. Puede emplearse pura ó mezclada con agua.

Laxantes.—Medicamentos que sueltan el vientre, sin tener la acción irritante de los purgantes. *La Margarita en Loeches*, á pequeñas dosis, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck y el maná, son los mejores laxantes.

Primeras curas.—A veces tiene uno necesidad de intervenir en casos de *heridas* por instrumentos cortantes, punzantes y contundentes, en casos de *fracturas, torceduras* ó *quemaduras* de distintos grados. En toda llaga ó herida hay que evitar la introducción de gérmenes á menudo traídos por las manos de la persona que hace la cura. Por consiguiente, primera regla: antes de hacer la menor cura, *lavarse las manos* y limpiarse las uñas con jabón antiséptico y



MANERA DE ENROLLAR UNA VENDA.

con el cepillo. Después aplicar un tópico que no contenga microbios. El más sencillo, el que está al alcance de todos, es el *agua hervida*. Habrá, pues, que limpiar la herida para quitar las impurezas con agua hervida y un trozo de lienzo *que haya hervido* en el agua. Luego hay que aplicar una ancha compresa hervida, que se renovará á menudo hasta la llegada del cirujano, dejando al herido en el reposo más completo posible, local y general. Se puede añadir al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas*, y que tienen la propiedad de matar los gérmenes ó algunos de ellos, como el *Licor del Polo de Orive* (20 gotas para una jícara de agua), el ácido fénico (2 ½ por 100), el *coaltar saponiné Le Beuf*, la creolina, el lisol ó simplemente el alcohol. También se pueden usar, si se tienen, cabezales de *algodón hidrófilo* aséptico para el lavatorio.

Purgantes.—Los medicamentos dotados de la propiedad de provocar evacuaciones estercoráceas se llaman purgantes. Se emplean como desobstruentes del intestino, como revulsivos para producir un flujo seroso capaz de desviar una afección lejana. Todos los purgantes excitan más ó menos la mucosa gastrointestinal, teniendo una acción especial sobre las diversas partes del intestino. Los principales son el sulfato de magnesia, el ruibarbo, la magnesia calcinada, el aceite de ricino, *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11) ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck.

Revulsivos.—Muy empleados y muy útiles, desde las mantas de algodón hasta los vejigatorios. Las *mantas de algodón* consisten en forrar con algodón las piernas de un niño pequeño y cubrirlo con tafetán engomado. Se pueden echar polvos de mostaza al algodón. También se pueden mojar *vendas de franela* en vinagre caliente y aplicarlas hasta las rodillas. Los sinapismos son casi siempre empleados con preferencia bajo la forma de *Sinapismos Rigollot*, que se pueden utilizar de manera expedita. Se les moja en agua tibia y se les aplica en el sitio que se desea. En cuanto la piel se pone roja se les hace resbalar á un lado. En la medicina infantil se usan muy á menudo las cataplasmas de harina de linaza sinapizadas. También se pueden preparar sinapismos con harina de mostaza negra (125 gramos próximamente) desleída en agua tibia (30 á 40 grados), hacer una pasta espesa y aplicarla sobre la piel.

Diccionario de Medicina y Terapéutica médica y quirúrgica, con Suplemento, comprendiendo el resumen de toda la Medicina y de toda la Cirugía, las indicaciones terapéuticas de cada enfermedad y un formulario especial para cada una, por **E. Bouchut y Armand Després.**—Un tomo en 4.º mayor, ilustrado con 944 figuras intercaladas en el texto y 3 mapas, con un Suplemento ilustrado con 58 grabados intercalados en el texto. Precios: en rústica, 27 pesetas; en pasta, 29,50.

Quien no cree en buena madre creerá en mala madrastra.

VENENOS Y CONTRAVENENOS

VENENOS	REMEDIOS QUE SE HAN DE ADMINISTRAR	REMEDIOS PERJUDICIALES Ó INÚTILES
Acidos, agua de Rabel, azul de composición.	Magnesia calcinada, creta, ojos de cangrejos; jabón, 15 gramos para 1 kilogramo de agua de lino; malvavisco. Tratamiento antiflogístico.	Vomitivos.
Alcalis.	Vinagre, zumo de limón, agua pura.	Idem.
Preparaciones mercuriales. . . .	Claras de huevo, 15 para 2 kilogramos leche; favorecer el vómito titilando la uvula.	Hígado de azufre, hidrógeno sulfurado, agua de quina, carbón.
Preparaciones arsenicales. . . .	Agua azucarada, agua de malvavisco hasta producir vomitos; agua de cal y agua azucarada, partes iguales; trioxido de hierro hidratado.	Triaca, agua de malvavisco, quina, granada, vinagre, hígado de azufre.
Preparaciones de cobre..	Claras de huevo, azúcar; útil, pero no es contraveneno.	Idem.
Preparaciones de estaño.	La leche.	
Preparaciones de bismuto, oro y zinc.	Como para el arsénico.	
Preparaciones de plata	Muriato de sosa (*la sal marina*).	
Nitrato de potasa (sal de nitro).	Como para el arseniato (excepto el agua de cal).	
Muriato de amoniaco (sal amoniaco).	Agua azucarada, titilar las fauces. Poción calmante.	
Sulfuro de potasa (hígado de azufre)..	Los ácidos.	
Barita.	Sulfato de sosa y de magnesia á dosis purgantes.	
Fósforo..	Como para los ácidos.	
Cantáridas.	Aceite comun, agua azucarada de malvavisco en inyecciones en la vejiga, fricciones sobre esta región con aceite alcanforado, baño tibio, sanguijuelas, tratamiento antiflogístico.	
Preparaciones de plomo.	Sulfato de sosa, de Epsom, agua de pozo, azufre (A. Ch.).	
Acido prúsico.	Vomitivo, café, esencia de trementina, 3 ó 4 cucharadas de media en media hora en infusión de café; licor de Labarraque.	
Nuez vómica, habas de San Ignacio, angostura falsa, upas, coca de Levante, alcanfor. . .	Emético; titilar las fauces, insuflar aire en los *pulmones*: una poción de 10 en 10 minutos de 60 gramos de agua; éter, 4 gramos; esencia de trementina, 8 gramos; azúcar, 30 gramos.	Agua salada.
Tabaco, belladona, digital, estramonio, laurel-cerezo, cicuta, ruda, cornezuelo de centeno. .	Emético: si hace mucho tiempo que ha sido tomado el veneno, un purgante: si hay sopor, sangría y agua vinagrada: si el vientre está dolorido, sanguijuelas y tratamiento antiflogístico.	Agua vinagrada antes de expeler.
Mordedura de víbora..	Ligadura por encima de la mordedura, aspersión de agua tibia, cauterización con el amoniaco, linimento tónico sobre los infartos inmediatos á la herida, linimento de aceite común con algunas gotas de amoniaco. Interiormente agua azucarada con 6 gotas de amoniaco, vomitivo, pocion tónica de quina.	Ligadura demasiado apretada.

Al buen entendedor, pocas palabras.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1898

PRIMA GRATUITA

Vale por una sola vez.

BONO para dos paquetes **SAL VICHY ETAT**; cada paquete para preparar un litro de agua artificial.
Presentar este **Bono** al Depósito:

Señor DIEGUEZ

Plazuela Moncada, núm. 5, en BARCELONA,

ó dirigirlo por correo para recibir gratis y franco dos paquetes

SAL VICHY ETAT

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1898.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1898

GRAN BAZAR DE LA UNIÓN

Calle Mayor, 1.—MADRID

Vale por una sola vez.

VALE por una bonificación de un 5 por 100 sobre el valor de los géneros que el portador de este Almanaque compre de una sola vez en las secciones del Bazar de la Unión.

SIANNES SOLDEVILA Y C.ª

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1898.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1898

SALDOS DE PERFUMERÍA FINA

Mayor, 6, Palacio de Oñate, bajo la Real Academia de Medicina.

MADRID

Vale por una sola vez.

VALE por el 10 por 100 de descuento sobre las compras que se hagan en este establecimiento á la presentación del vale unido al libro.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1898.

RESULTADO DE LOS CONCURSOS

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

DE 1896.

PRIMER CONCURSO

¿Cuáles son, por orden de preferencia, los 6 literatos de España fallecidos que más le gustan?

RESULTADO DEL ESCRUTINIO

1.º Cervantes	1.168 votos.	4.º Lope de Vega	751 votos.
2.º Calderón	973 —	5.º Quevedo	538 —
3.º Zorrilla	798 —	6.º Espronceda	348 —

ADJUDICACIÓN DE LOS REGALOS

1.er PREMIO.—Un reloj Waltham de oro.—D. Ramiro Goyanes, *Lalín (Pontevedra)*.
2.º — Un reloj Waltham de plata.—D. Francisco Muñoz Sociat, *Lenquerencia de Montánchez (Cáceres)*.
3.er — Un reloj Waltham de acero.—D. Manuel Armenta Guillén, *Cádiz*.

SEGUNDO CONCURSO

¿Cuáles son, según su opinión y por orden de preferencia, los 6 vinos de mesa y generosos mejores de España?

RESULTADO DEL ESCRUTINIO

1.º Jerez	1.050 votos.	4.º Málaga	648 votos.
2.º Valdepeñas	811 —	5.º Rioja	531 —
3.º Manzanilla	672 —	6.º Moscatel	519 —

ADJUDICACIÓN DE LOS REGALOS

1.er PREMIO.—12 botellas de Amontillado Botaina.—D. Alberto González, *León*.
2.º — 12 botellas de Jerez seco oloroso.—D. Juan Francisco García, *Madrid*.
3.er — 13 botellas de Pedro Jiménez. — D. Angel Sánchez Rodrigo *Serradilla (Cáceres)*.
4.º — 12 botellas de Moscatel.—D.ª Antonia Núñez Méndez, *Coruña*.
5.º — 12 botellas de Manzanilla.—D.ª Africa Rey, *Coruña*.

TERCER CONCURSO

¿Cuáles han sido, según su opinión, los seis Papas más notables?

RESULTADO DEL ESCRUTINIO

1.º Pío IX	818 votos.	4.º Gregorio I	605 votos.
2.º San Pedro	660 —	5.º Inocencio III	561 —
3.º Gregorio VII	625 —	6.º San León I	501 —

ADJUDICACIÓN DE LOS REGALOS

1.er PREMIO.—Un San Antonio de Padua.—D. Francisco Abadán, *Habana*.
2.º — Un rosario.—D. Emilio Sáenz López, *Zaragoza*.
3.er — Un devocionario.—D. José García Monge y Vera, *Madrid*.

RESULTADO DE LOS CONCURSOS

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

DE 1897

Estos resultados se han publicado en los periódicos siguientes:

La Correspondencia de España del día 5 de abril, edición de la mañana y noche del día 6 y el día 7; *El Liberal* del día 6 de abril; *El Nacional* del día 6 de abril; *El País* del día 7 de abril; *El Imparcial* del día 8 de abril; *La Época* del día 9 de abril, y en otros varios.

PRIMER CONCURSO

PREMIO: **Un reloj de bolsillo**, caja chapeada de oro, Waltham.

Adjudicado á *D. Rafael Gacias Garán*, Palma de Mallorca (Baleares).

SOLUCIÓN

San José *es un buen carpintero, la* Virgen *una mujer de su casa y el niño* Jesús *un chico revoltoso que hace ladrar á un* perrito *contra el pájaro que tiene en la* mano.

Esta frase está extractada del Almanaque Bailly-Bailliere de 1896, pág. 392.

(Se recibieron 2844 contestaciones exactas.)

SEGUNDO CONCURSO

PREMIO: **Un gabán hecho á medida**, de la casa Oliver, Alcalá, 17, Madrid.

Adjudicado á *D. Ramón Ubach Granell*, Cervera (Lérida).

SOLUCIÓN.. *Si ese horario no tomáis,*
Tal pesadumbre le dais,
Que va á enfermar, lo estoy viendo.

El autor: D. José Zorrilla.
La obra: Don Juan Tenorio.

(Se recibieron 862 contestaciones exactas.)

TERCER CONCURSO

PREMIO: **Un magnífico barómetro tallado**, de la casa Viuda de Aramburo, calle del Príncipe, 12, Madrid.

Adjudicado á *D. Antonio Vela y Pérez*, Puerto de Santa María (Cádiz).

SOLUCIÓN: *Para utilizar el barómetro es preciso* observarlo *con* frecuencia *y ver cómo* sube *ó baja la* columna *de mercurio para* aplicar *las* reglas *siguientes.*

Esta frase está extractada del Almanaque Bailly-Bailliere de 1897, pág. 229.

(Se recibieron 5485 contestaciones exactas.)

CUARTO CONCURSO

1.er PREMIO: **Una caja de vino amontillado**, de Pedro Domecq.

Adjudicado á *D. Andrés García Fernández*, Orense.

2.º PREMIO: **Un barril de vino de Valdepeñas**, de Eusebio López y Jiménez, Valdepeñas.

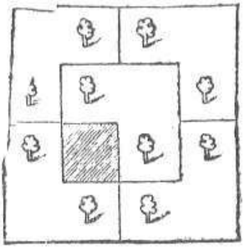
Adjudicado á *D. Luis Martínez Olmos*, Cenicero (Logroño).

Mas lo que más le molestaba era el no verse armado caballero, por parecerle que no se podría poner debidamente en aventura alguna sin recibir la orden de caballería.

CONTESTACIÓN. En lugar de molestaba es fatigaba.
En lugar de debidamente es legítimamente.
El autor, Cervantes.
La obra, Don Quijote.

(Se recibieron 2817 contestaciones exactas.)

QUINTO CONCURSO



PREMIO

Un ejemplar del **Repertorio completo de todos los Juegos.**

Adjudicado á *D. Cristeto Rodríguez*, Cádiz.

(Se recibieron 2975 contestaciones exactas.)

SEXTO CONCURSO

PREMIO: **Un magnífico calorífero móvil de petróleo,** último modelo.

Adjudicado á *D. Agustín Seco Gallegos*, Pasajes (Guipúzcoa).

Los tres nombres son:

1.º Bretón.
2.º Caballero.
3.º Chapi.

(Se recibieron 2825 contestaciones exactas.)

CONCURSO DE CARIDAD

1.er PREMIO: **Una máquina de coser Singer.**

Adjudicado á *D. José Cruz López*, Madrid.

2.º PREMIO: **Una suscrición** de un año al periódico *La Ultima Moda.*

Adjudicado á las señoras siguientes:

Doña Concepción Rebollo Gundín, La Parra (Badajoz).
— Victorina Montejo, Madrid.
— Constanza Valdivieso Esteban, Madrid.
— Isolina Bermejo, Madrid.
— Rita Repullés Tridrich, Madrid.

Doña María de los Dolores Torres y Nafría, Ciudad Rodrigo (Salamanca).
— Pilar Madinaveitia, Logroño.
— Remedios Muniesa, Madrid.
— Elisa de Calonge, Madrid.
— Mercedes Guzmán Villoria, Madrid.

La adjudicación de los regalos se verificó el día 4 de abril de 1897, á las diez de la mañana, plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, ante D. Francisco Moya y Moya, notario, en la forma que habíamos indicado en el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE DE 1897, pág 434, como se puede ver por el acta notarial que damos á continuación:

ACTA

DEL RESULTADO DE LOS CONCURSOS PARA LOS REGALOS Á LOS COMPRADORES DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

En Madrid á 4 de abril de 1897

ANTE

D. FRANCISCO MOYA Y MOYA

Notario por oposición de dicha capital.

En la Villa y Corte de Madrid, á cuatro de abril de mil ochocientos noventa y siete,

Ante mí D. Francisco Moya y Moya, Notario del Ilustre Colegio y Distrito de esta Capital, con vecindad y residencia fija en la misma,

COMPARECEN: D. Enrique y D. Antonio Bailly-Baillière y Plano, mayores de edad, editores y vecinos de esta Capital, provistos de sus cédulas personales expedidas en esta Villa, la del primero á seis de Octubre del año próximo pasado con el

número cuatro mil trescientos veinticuatro de la tercera clase y la del segundo á veintinueve del mes anterior con el número cuarenta y siete de la sexta clase, y como únicos socios gestores de la de Bailly-Baillière é Hijos, domiciliada en esta Capital, Plaza del Príncipe Alfonso, número diez, me requieren para que de fé y levante acta del resultado de los concursos que tienen anunciados en su Almanaque Bailly-Baillière, para la adjudicación de los regalos que en el mismo se expresan.

Constituido en el domicilio de dicha Sociedad, á las diez de la mañana de este día, aquellos dos Señores hicieron constar.

Primero. Que según las hojas de contestación que les han sido remitidas y han numerado correlativamente por el orden que las han recibido las personas que tienen derecho á los concursos, exclusión hecha del de caridad, son:

Dos mil ochocientas cuarenta y cuatro, al primero.

Ochocientas sesenta y dos, al segundo.

Tres mil cuatrocientas ochenta y cinco, al tercero.

Dos mil ochocientas diez y siete, al cuarto.

Dos mil novecientas setenta y cinco, al quinto.

Dos mil ochocientas veinticinco, al sexto.

Segundo. Que para el concurso de caridad, han sido ciento once las personas que han remitido pares de zapatitos; que los señores Bailly-Baillière é Hijos, oído el parecer de una Junta de Señoras que los han examinado, y de acuerdo con él, han resuelto que los pares que figuran con los números diez y ocho, ochenta y dos, sesenta y seis, ciento siete, treinta y uno, cincuenta y ocho, cincuenta y nueve, cuatro, diez y nueve, ciento cinco y setenta y tres, por el orden en que se recibieron, son los que están mejor hechos y son más bonitos, y por lo mismo los que tienen opción á los regalos de este concurso.

Tercero. Que el sorteo para adjudicar los premios tendrá lugar por el orden y en la forma siguiente para mayor facilidad:

a) Se sortearán primero los once pares de zapatitos con opción á los regalos, colocando once tarjetitas con los números que representan aquéllos en un jarrón de loza y se extraerá uno, que será el agraciado con el premio de la máquina de coser, y cada uno de los demás con una subscrición anual al periódico *La Ultima Moda*.

b) Después se sorteará el segundo concurso, colocando también en dicho jarrón ochocientas sesenta y dos tarjetitas, que representan los números uno al ochocientos sesenta y dos, y se extraerá una, y á la persona que tenga ese número en su contestación se le adjudicará el premio.

c) De igual manera se sorteará el cuarto entre las dos mil ochocientas diez y siete personas que tienen opción á él; pero como este concurso tiene dos premios, se extraerán dos tarjetitas: la persona que tenga el número de la primera en su contestación, será la agraciada con el primer premio, ó sea con la caja de vino amontillado, y la que tenga en la suya el número de la segunda, con el segundo premio, ó sea el barril de vino de Valdepeñas.

d) De la misma manera que se consigna en la letra *b*, se sorteará el concurso sexto entre las dos mil ochocientos veinticinco personas que á él tienen opción.

e) Luego se procederá de igual manera al sorteo del concurso primero entre las dos mil ochocientas cuarenta y cuatro personas que á él tienen opción.

f) En seguida, y en la propia forma, se sorteará, entre las dos mil novecientas setenta y cinco personas que tienen derecho, el concurso quinto.

g) Y por último, se sorteará de la misma manera el concurso tercero entre las tres mil cuatrocientas ochenta y cinco personas que á él tienen opción.

Verificados los sorteos por el orden y forma que acaba de expresarse, dieron el resultado siguiente:

Concurso de caridad.

Salió la papeleta número cincuenta y nueve, resultando por lo tanto premiado el par de zapatitos de igual número que presentó D. José Cruz López, á quien por lo tanto corresponde el premio de la máquina de coser.

Los otros diez premios, consistentes en otras tantas subscriciones al periódico *La Ultima Moda*, corresponden á los zapatitos que llevan los demás números presentados por Constanza Valdivieso Esteban, María de los Dolores Torres y Nafría, Elisa de Calonge, Mercedes Guzmán de Villoria, Victorina Montejo, Remedios Muniesa, Pilar Madinaveitia, Concepción Rebollo, Rita Repullés é Isolina Bermejo, á quien corresponden dichas subscriciones de un año ó sea uno á cada uno.

Dichos señores agraciados ponen su residencia: D. José Cruz López en esta Villa, calle de Capellanes, número dos, segundo izquierda; D.ª Constanza Valdivieso, también en esta Corte, calle de Valverde, cuarenta y ocho y cincuenta, principal izquierda; D.ª María de los Dolores Torres, Ciudad Rodrigo (Salamanca); D.ª Elisa de Calonge, en esta Corte, calle de Casado del Alisal, número cinco; D.ª Mercedes Guzmán de Villoria, D.ª Victorina Montejo, en esta Corte, Argensola, seis, tercero; D.ª Remedios Muniesa, Espoz y Mina, diez y siete, primero izquierda; D.ª Pilar Madinaveitia, Logroño, Sagasta, diez y nueve, segundo; D.ª Concepción Rebollo de la Parra (Badajoz); D.ª Rita Repullés, de esta Corte, calle de San Agustín, tres, principal, y D.ª Isolina Bermejo, en esta Corte, D.ª Bárbara de Braganza, número cinco duplicado.

Concurso segundo.

Salió la tarjeta número cuatrocientos seis, resultando premiada la contestación de este número que remitió D. Ramón Ubach Granell, farmacéutico de Cervera (Lérida), á quien por lo tanto se adjudica un gabán hecho á medida.

Concurso cuarto.

Salieron las papeletas números seiscientos cuarenta y dos y doscientos setenta por este orden, que corresponden respectivamente á D. Andrés García Fernández, vecino de Orense (Progreso, noventa y tres), y á D. Luis Martínez Olmos, Médico de Cenicero (Logroño), á quienes por lo tanto se adjudica, al primero la caja de vino amontillado y al segundo el barril de vino de Valdepeñas.

Sexto concurso.

Salió la papeleta número mil seiscientos ochenta y uno, que corresponde á D. Agustín Seco Gallegos, de Pasajes (Guipúzcoa), á quien por lo tanto se le adjudica el premio de un magnífico calorífero móvil de petróleo.

Concurso primero.

Salió la papeleta número dos mil trescientos setenta y dos, que corresponde á D. Rafael Gacías

Garán, de Palma (Serra, tres) (Baleares), á quien se adjudica el premio de un reloj de bolsillo.

Concurso quinto.

Salió la papeleta número quinientos catorce, que corresponde á D. Cristéto Rodriguez, de Cádiz (Aduana, veintidos), á quien se adjudica el premio de un ejemplar del Repertorio completo de todos los Juegos.

Concurso tercero y último.

Salió la papeleta número tres mil cuatrocientos ochenta, que corresponde á D. Antonio Vela y Pérez, del Puerto de Santa María (Cádiz), á quien por lo tanto se adjudica el premio de un magnífico barómetro tallado.

Las papeletas fueron extraidas por distintos niños que se hallaban en el local y á presencia del *numeroso público que concurrió al acto.*

Y no teniendo que hacer constar otros hechos, levanto la presente acta que leo, aprueban y firman los señores Bailly-Baillière é Hijos, sin que se haya hecho protesta ni reclamación alguna.

Y de *todo cuanto queda consignado, yo el Notario doy fe.*

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS.

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS.

FRANCISCO MOYA.

ENTREGA DE LOS ZAPATITOS

Á LA INCLUSA DE MADRID

El dia 12 de abril de 1897 fueron entregados á la *Inclusa de Madrid*, con destino á los niños de dicho asilo, CIENTO CUARENTA Y SIETE PARES de zapatitos procedentes del Concurso de Caridad, como consta en la carta que damos á continuación:

INCLUSA,
COLEGIO DE LA PAZ, MATERNIDAD
Y
ASILO DE CIGARRERAS

DIRECCIÓN

Recibido en este día en la dirección de los Sres. Hijos de Bailly Baillère, por vía de limosna y con destino á los niños de esta Inclusa, ciento cuarenta y siete pares de zapatitos de punto y de crochet, de varias clases y colores, procedentes de los concursos del Almanaque Bailly Baillère.

Madrid 12 de Abril de 1897.

El Director

Andrés Somarco Moreno

CONDICIONES DE LOS CONCURSOS

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1898

Los diferentes concursos del ALMANAQUE son completamente distintos uno de otro, pudiendo los compradores concurrir á todos ó sólo á parte de ellos.

Las contestaciones tienen que estar en poder de los Sres. Bailly-Bailliere é Hijos antes de las ocho de la noche del día 31 de marzo de 1898, hora y fecha en que quedarán cerrados estos concursos. Sólo se admitirán para los concursos las contestaciones que vengan en las hojas destinadas á este efecto, páginas 441 á 450 de este ALMANAQUE. Toda contestación en otra clase de papel no se tendrá en cuenta.

La hoja de contestación se deberá remitir bajo sobre, debidamente franqueado, con la siguiente dirección:

Apartado 56.

SEÑORES BAILLY-BAILLIERE E HIJOS

CONCURSOS

Plaza de Santa Ana, núm. 10.

MADRID

Las contestaciones se anotarán á medida de recibirlas, poniendo aparte las que traigan la solución exacta y dándoles un número de orden que sirve luego para adjudicar los regalos por suerte en caso necesario.

En caso de recibirse varias soluciones exactas, se adjudicarán los regalos por suerte el 3 de abril de 1898, á las diez de la mañana, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, en presencia de los interesados que quieran asistir, y de los Sres. Bailly-Bailliere é Hijos, acompañados de un notario que dará fé.

En la prensa se anunciarán los resultados de los concursos, y en el ALMANAQUE Bailly-Bailliere para 1899 se darán las soluciones de los concursos y el nombre y apellido de las personas á quienes se hayan adjudicado los premios; además se avisará por carta á los que hayan sido favorecidos con un premio.

Los señores que hayan obtenido premio deberán presentarse en la Librería editorial de los Sres. Bailly-Bailliere é Hijos, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, para recoger los regalos que les hayan correspondido.

Los que habiten en provincias ó en el extranjero deben autorizar á persona de su confianza para que ésta retire el regalo.

Expira el plazo para recoger los premios en 31 de diciembre de 1898.

En vista del gran número de contestaciones que recibimos todos los años, y que va aumentando cada año, no nos es posible contestar á las preguntas que recibimos referentes á los concursos, ni tampoco á las personas que nos preguntan si se han recibido las soluciones que han mandado.

Sólo contestaremos por medio de una tarjeta postal á las personas que nos manden *al mismo tiempo que sus soluciones* un sello de 10 céntimos.

Publicaremos en la semana siguiente á la adjudicación de los premios una hoja dando las soluciones de los concursos y los nombres de los agraciados. Los que deseen recibirla deberán mandarnos un sello de 5 céntimos, ó de 15 si se desea recibirla como carta.

PARTICIPACIÓN ENTRE LOS COMPRADORES

DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

AL BILLETE ENTERO DE LA LOTERÍA DE NAVIDAD

Núm. 12.611

Todo el que haya comprado el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1898 **antes del 20 de diciembre de 1897**, tiene derecho á una participación en el billete entero **núm. 12.611** de la Lotería Nacional que se ha de celebrar en Madrid el 23 de diciembre de 1897.

En caso de que salga premiado el billete núm. **12.611**, corresponderá:

Por el premio de	3.000.000	de pesetas,	66	pesetas por cada Almanaque.
—	2.000.000	—	44	— — —
—	1.000.000	—	22	— — —
—	750.000	—	16,50	— — —
—	500.000	—	11	— — —
—	250.000	—	5.50	— — —
—	100.000	—	2.20	— — —
—	80.000	—	1,70	— — —
—	60.000	—	1,30	— — —

Nuestros lectores, para cobrar el importe de esta participación, tendrán que llenar el vale de la página 441 y presentarlo á la caja de los Sres. Bailly-Baillière é Hijos todos los días no feriados, de 9 á 10 de la mañana.

Los que habiten en provincias ó en el extranjero deben mandar el vale á persona de su confianza, para que ésta cobre en su lugar.

Expira el plazo para cobrar la participación en 31 de diciembre de 1898.

En caso de que el billete núm. **12.611** salga premiado con menos de 60.000 pesetas, la mitad del premio se empleará en comprar billetes de la Lotería Nacional para el sorteo de Navidad de 1898, con destino al ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1899.

La otra mitad del premio se repartirá por partes iguales entre los pobres y los soldados heridos de Cuba, remitiendo la mitad á la Cruz Roja y la otra mitad á la subscrición de *El Imparcial*.

En caso de que salga reintegrado, se guardará para comprar otro billete de Navidad para el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1899.

CONCURSO DE CARIDAD

DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE PARA 1898

56 PREMIOS

1.º **Una máquina de coser.** (Véase pág. 451.)

2.º **Un corsé Merveilleux.** (Véase pág. 455.)

3.º á 12.º **Diez subscriciones** de un año al periódico de modas *La Última Moda*. (Véase página 455.)

13.º **Un almohadón de raso**, dibujado y empezado. (Véase pág. 456.)

14.º **Una puntilla-cenefa de 1,68 metro en tela hilo.** (Véase pág. 456.)

15.º **Una subscrición** de un año al periódico ilustrado *La Ilustración Española y Americana*. (Véase pág. 456.)

16.º **Una relojera de peluche.** (Véase pág. 456.)

17.º á 56.º **Cuarenta suscriciones** de tres meses al periódico ilustrado *Moda y Arte*. (Véase pág. 456.)

El año pasado, por primera vez, nos dirigimos á nuestras lectoras abriendo un **Concurso de Caridad** *á beneficio de los niños recogidos por la Inclusa de Madrid. Ciento once personas contestaron á nuestro llamamiento, algunas remitiendo varios pares de zapatos, otras mandándonos zapatitos muy bien hechos, sin querer tomar parte en el Concurso y deseando guardar el anónimo. El 12 de abril de 1897 entregamos á la Inclusa de Madrid, con destino á los pobres niños, 147 pares de zapatitos; en nombre de los pobres desgraciados, damos las gracias á todas las que nos hayan ayudado en nuestra obra de caridad.*

CONCURSO DE CARIDAD

El Concurso consiste en hacer un **babero** para niño, pudiendo hacerse bordado al realce, plumetis, punto de espíritu, cañamazo, sobrepuestos, etc., en blanco ó colores con algodones ó sedas lavables; de encaje de Bolillos, Richelieu, Renacimiento, Holandés, Inglés, adornados á gusto con puntillas, encajes, cintas, cordones, etc., y remitirlo á los señores Bailly-Baillière é Hijos con la dirección indicada en la pág. 434.

Los baberos que estén mejor hechos y sean más bonitos serán los que tengan opción á los regalos, cuya adjudicación hará un Jurado de personas competentes, compuesto de:

D. **A. Moses**, *propietario de «El Paraíso»*, Victoria, 1, Madrid.
D. **Manuel Salvi**, *director del periódico «Moda y Arte»*, Clavel, 1 dupl., Madrid.
D.ª **Matilde Encabo**, *profesora de labores*, Campoamor, 3, Madrid.
D.ª **Elisa Alonso de Cordero**, calle de San Nicolás, 3, Madrid.

Una vez adjudicados los regalos, todos los baberos que hayan recibido los señores Bailly-Baillière é Hijos serán entregados á la Inclusa de Madrid para los pobres niños que allí entran.

Para que el Concurso sea completamente imparcial, las señoras que deseen concurrir deberán, al remitirnos el babero por correo y certificado, cortar el bono del Concurso de Caridad página 441, escribiendo en él una sentencia ó frase, prendiéndolo con un alfiler al babero, y en el mismo paquete, *dentro de un sobre cerrado, el nombre y señas de la persona que lo remite. En dicho sobre*, en lugar de poner la dirección, póngase la misma frase ó sentencia que en el bono.

Estos sobres sólo se abrirán una vez adjudicados los premios.

El Concurso de Caridad caduca el 31 de marzo de 1898.

Nota.—Recibiremos con mucho gusto, para ser entregada á la Inclusa al mismo tiempo que los baberos, cualquier prenda para niños que nos remitan nuestras lectoras.

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE PARA 1898

26 PREMIOS

1.º **Un motoscopio.** (Véase pág. 455.)
2.º **Un «Gnome».** (Véase pág. 454.)
3.º **Una cámara oscura de mano.** (Véase pág. 452.)
4.º **Una subscrición** de un año á *La Ilustración Española y Americana*. (Véase pág. 456.)
5.º **Una subscrición** de un año á *La Ilustración Española y Americana*. (Véase pág. 456.)
6.º **Veinticinco francos** placas y papeles A. *Lumière et ses fils*. (Véase pág. 454.)
7.º **Tarjetas para fotografías** por valor de 25 pesetas. (Véase pág. 455.)
8.º **Veinticinco francos** placas y papeles A. *Lumière et ses fils*. (Véase pág. 454.)
9.º **Cinco docenas** placas *B. J. Edwards & C.º*, de Londres, tamaño 13 × 18, ó **diez docenas** tamaño 9 × 12. (Véase pág. 455.)
10.º **Tarjetas para fotografías** por valor de 25 pesetas. (Véase pág. 455.)
11.º **Cinco docenas** placas *B. J. Edwards & C.º*, de Londres, tamaño 13 × 18, ó **diez docenas** tamaño 9 × 12. (Véase pág. 455.)
12.º **Seis docenas** placas «*The Gem*», tamaño 13 × 18, ó **tres docenas** tamaño 18 × 24. (Véase página 455.)
13.º **Cuatro docenas** placas «*The Gem*», tamaño 13 × 18, ó **dos docenas** tamaño 18 × 24. (Véase pág. 455.)
14.º á 23.º **Diez colecciones** de diez y siete **cinematógrafos de bolsillo** cada una. (Véase página 456.)
24.º **Una docena** placas *Lomberg's*, tamaño 9 × 12. (Véase pág. 455.)
25.º **Dos docenas** placas *The Mawson Plate*, tamaño 4 1/4 × 6. (Véase pág. 455.)
26.º **Tres docenas** placas *The Mawson Plate*, tamaño 4 1/4 × 6. (Véase pág. 455.)

Un Concurso de Fotografía está abierto entre todos los aficionados á la fotografía compradores del Almanaque *Bailly-Baillière, y en las siguientes condiciones:*

El asunto está á la libre elección del concursante, procurando sea artístico. Pueden ser vistas, paisajes, escenas militares, cuadros de costumbres, marinas, ruinas, asuntos históricos, etc., con la sola exclusión de retratos aislados, á menos que tengan un carácter artístico excepcional á juicio del Jurado.

Las fotografías podrán ser ejecutadas por cualquier procedimiento, siempre que sean originales é inéditas.

Se admitirán fotografías de todos los tamaños comprendidos entre 6 × 9 y 24 × 30.

Las fotografías deberán venir pegadas en cartulinas ó con *passe-partout*, con la dirección que indicamos en la página 458.

Las fotografías, así como los clisés que hayan servido para su confección, no deberán haber sido retocados por fotógrafos, sino por el mismo interesado.

Las fotografías que se reciban para el Concurso no se devolverán, quedando autorizados los señores Bailly-Baillière é Hijos para reproducir en el Almanaque para 1899 las fotografías que les parezca bien *y sin autorización especial del autor.*

La adjudicación de los premios la hará un Jurado de fotógrafos y artistas, compuesto de:

D. **Manuel Alviach**, *fotógrafo*, Puerta del Sol, 14 y 15, Madrid.
D. **Fernando Debas**, *fotógrafo*, Alcalá, 31, Madrid.
D. **Carlos Salvi**, *artículos para fotografía*, Espoz y Mina, 17, Madrid.
D. **Félix de la Torre**, *director artístico de la Revista Moderna*, Claudio Coello, 21, Madrid.

Para que el Concurso sea completamente imparcial, los aficionados que deseen concurrir deberán, al remitirnos la fotografía por correo certificado, cortar el bono del Concurso de Fotografía, pág. 441, escribiendo en él una sentencia ó frase, pegarlo detrás de la cartulina, sobre la cual vendrá montada la fotografía, y en el mismo paquete, dentro de un sobre cerrado, el nombre y señas de la persona que lo remite. En dicho sobre, en lugar de poner la dirección, póngase la misma frase ó sentencia que en el bono.

Estos sobres sólo se abrirán una vez adjudicados los premios.

Toda persona que nos remita fotografía acepta desde luego las condiciones de este Concurso.

El Concurso de Fotografía caduca el 31 de marzo de 1898.

PARTICIPACIÓN AL BILLETE ENTERO DE NAVIDAD



Facsímile de uno de los décimos.

Núm. 12.611.

Este billete ha sido adquirido en la acreditada Administración de D. M. Pérez Quer, Atocha, 25, quien remite gratis al que las pida bases impresas para hacer envíos con facilidad de billetes ó décimos de cualquier sorteo á todas partes.

☞ *Véase al dorso.*

Caduca el 31 de Diciembre de 1898.

BONO DEL CONCURSO DE CARIDAD

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1898

BONO DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1898

Véanse las condiciones de los Concursos, pág. 438.

Nombre y apellido

Pueblo

Provincia

Señas

☞ *Véase al dorso.*

Véase al dorso.

Véase al dorso.

PRIMER CONCURSO

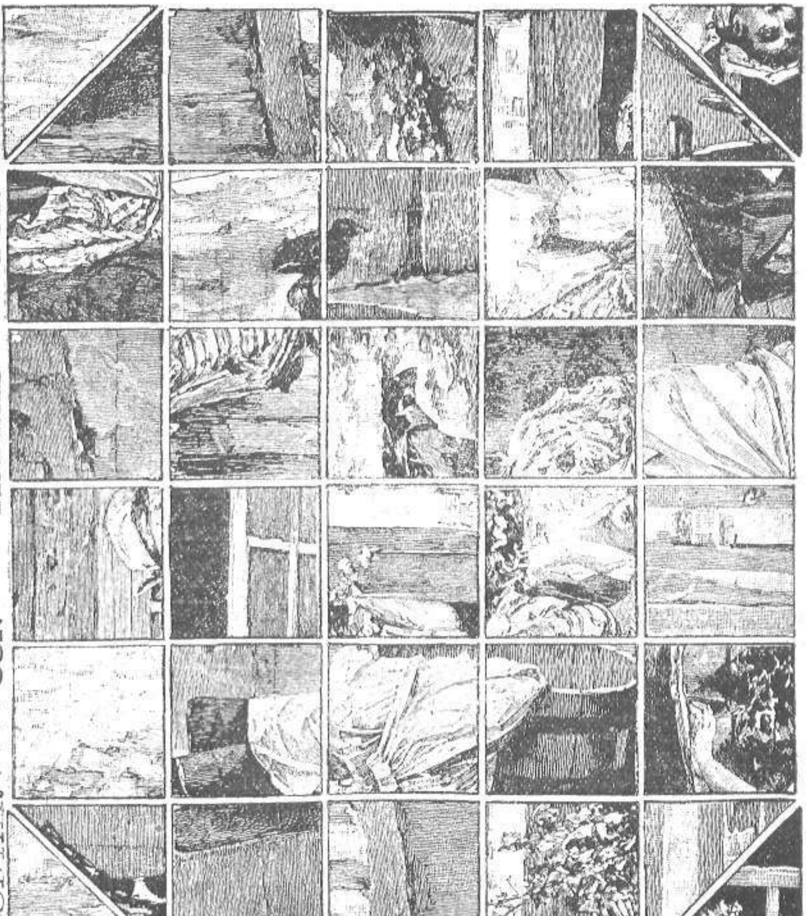
1.er PREMIO: **Unos gemelos de teatro ó de campo.** (V. pág. 455.)
2.º PREMIO: **Una lámpara-calorífero de petróleo.** (V. pág. 455.)

Los 34 pedazos adjuntos componen un dibujo: cortarlos, restablecerlos en su orden y pegarlos en una hoja de papel ó cartulina, que se mandará, junto con este bono, á los señores Bailly-Baillière é Hijos.

Véase al dorso.

Caduca en 31 de marzo de 1898.

CORTAR . . CON . . TIJERAS . . . POR . . . EL . . PUNTEADO



Véanse las condiciones de los Concursos, página 438.

PRIMER CONCURSO

Nombre y apellido ...

Pueblo ...

Provincia ...

Señas ...

☞ *Véase al dorso.*

ALMANAQUE

BAILLY-BAILLIERE

PARA

1898

VÉASE LOS REGALOS

PÁGINA 451

...CORTAR...CON...TIJERAS......POR.....EL....PUNTEADO....

SEGUNDO CONCURSO

1.er PREMIO: **Una «Dactyle», máquina de escribir.** (Véase pág. 454.)

2.º PREMIO: **Una subscrición de un año á «La Ilustración Española y Americana».** (Véase pág. 456.)

Gn bolp obqqpst yr qn obr Lrpt z rxeniog ag qtatr sxgrqptr bolpgr.

La significación de esta frase es: ....

....

....

☞ *Véase al dorso.*

Caduca en 31 de marzo de 1898.

En esta frase cada letra del alfabeto español ha sido reemplazada por otra, siempre la misma, por ejemplo, la letra *a* del texto primitivo ha sido cambiada por *b*, la letra *b* por *c*, etc. Hay que restablecer el texto primitivo.

Para más detalles sobre la Criptografía ó escritura secreta, véase Almanaque Bailly-Baillière para 1895, pág. 513.

TERCER CONCURSO

1.er PREMIO: **Una caja de vino amontillado P. P. y W.** (Véase pág. 453.)

2.º PREMIO: **Un barril de vino blanco del Peral.** (Véase pág. 453.)

La honra y las virtudes son adornos del alma, con las cuales el cuerpo, aunque no lo sea, debe parecer hermoso.

La frase es: ....

....

....

....

El autor: ....

La obra: ....

☞ *Véase al dorso.*

Caduca en 31 de marzo de 1898.

En esta frase, extractada de un autor español, se ha cambiado una palabra por otra y se ha cambiado el orden de otra.

Restablecer el texto original é indicar el autor de esta frase y de qué obra está sacada.

Véanse las condiciones de los Concursos, página 433.

SEGUNDO CONCURSO

Nombre y apellido

Pueblo

Provincia

Señas

☞ *Véase al dorso.*

TERCER CONCURSO

Nombre y apellido

Pueblo

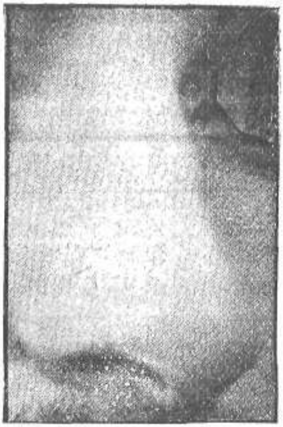
Provincia

Señas

☞ *Véase al dorso.*

CUARTO CONCURSO

1.er PREMIO: **Una bicicleta, marca Santos hermanos.** (V. pág. 452.)
2.º PREMIO: **Un reloj de bolsillo.** (V. pág. 452.)



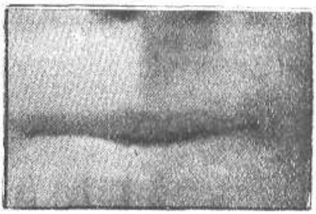
Esta nariz es la nariz de:



Este oído es el oído de:



Este ojo es el ojo de:



Esta boca es la boca de:

Poner debajo de cada figura el nombre de la persona á quien pertenece la nariz, el oído, el ojo y la boca. Llenar el bono del dorso y mandarlo á la Casa Bailly-Baillière é Hijos.

☞ *Véase al dorso.*

Caduca en 31 de marzo de 1898.

Véanse las condiciones de los Concursos, página 438.

CORTAR . . . CON . . . TIJERAS . . . POR . . . EL . . . PUNTEADO

ALMANAQUE
BAILLY-BAILLIERE
PARA 1898

CUARTO CONCURSO

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Señas ....

☞ *Véase al dorso.*

ALMANAQUE
BAILLY-BAILLIERE
PARA 1898

...CORTAR...CON...TIJERAS...POR...EL...PUNTEADO...

QUINTO CONCURSO

1.er PREMIO: **Un San Antonio de Padua**, de madera tallada y pintada. (Véase pág. 453.)
2.º á 11.º PREMIOS: **Diez lujosos devocionarios.** (Véase pág. 453.)

¿Cuál es el santo que después de asesinado, separándole la cabeza del cuerpo, la cogió en sus propias manos, pasó un río y caminó hasta el sitio que señaló por su sepultura?

CONTESTACIÓN: ....

¿Cuál es el papa que fué encerrado en una fortaleza de Italia, donde falleció de hambre y de miseria?

CONTESTACIÓN: ....

¿Cuál es el santo qué fué arrojado al mar metido en un saco de arena que contenía víboras y escorpiones?

CONTESTACIÓN: ....

¿Cuál es el santo que después de atormentado fué asado en unas parrillas á fuego lento?

CONTESTACIÓN: ....

Véase al dorso.

Caduca en 31 de marzo de 1898.

ALMANAQUE BAILLY BAILLIERE 1898

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS

EDITORES

Plaza de Santa Ana, núm. 10. — MADRID

Vale por una sola vez.

OCHOA. MISCELÁNEA DE LITERATURA, VIAJES Y NOVELAS

VALE por un ejemplar de **Ochoa**, MISCELÁNEA DE LITERATURA, VIAJES Y NOVELAS, por el precio de 50 céntimos de peseta.

NOTA.— Para recibirlo certificado, incluir **25** céntimos de peseta. Esta Casa no responde más que de lo que certifica.

Véase al dorso.

Vale por una sola vez.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1898

Véanse las condiciones de los Concursos, pág. 438.

Nombre y apellido

Pueblo

Provincia

Señas

☞ *Véase al dorso.*

☞ *Véase al dorso.*

REGALOS

Á LOS

COMPRADORES DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

NOTA.—Como sería difícil repartir los regalos entre los 45.000 compradores del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE hemos abierto unos concursos, cuyos pormenores damos en la página 438.

1.º **PARTICIPACIÓN** entre todos los que hubiesen comprado el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE antes del **20 DE DICIEMBRE DE 1897** al **BILLETE ENTERO DE LA LOTERÍA DE NAVIDAD** número

12.611,

con arreglo á las condiciones que se anuncian, página 439.



Facsímile de uno de los décimos.

2.º **UNA MÁQUINA PARA COSER** de la **COMPAÑÍA FABRIL SINGER**, cuyo precio de catálogo á plazos sea de 250 pesetas, á elección del agraciado.

MÁQUINAS SINGER PARA COSER

TODOS LOS MODELOS Á

2,50 pesetas semanales.

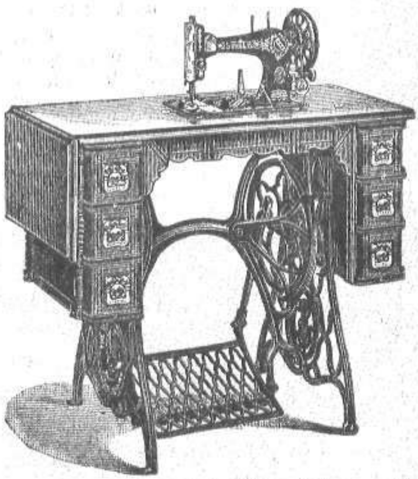
PÍDANSE CATÁLOGOS ILUSTRADOS

QUE SE ENVÍAN GRATIS POR

LA COMPAÑÍA FABRIL SINGER

Carretas, 23 y 25.

MADRID



3.º **UN RELOJ DE BOLSILLO**, caja chapeada de oro.



Máquina dorada; volante compensado, montado en piedras finas, más tres pares extra; espiral Breguet templado, de la importante fábrica **Waltham**.

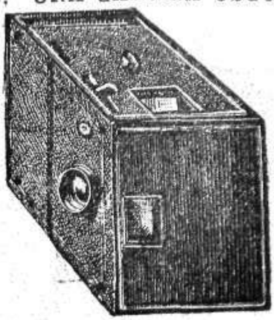
Agente general de la *Compañía Waltham*, D. ALBERTO MAURER, calle de Sevilla, número 12, Madrid.

4.º **UNA BICICLETA** marca **SANTOS HERM.**s, **Arenal, 15, Madrid.**



Ruedas de 70 centímetros; rayos tangentes; neumáticos Monocable; cadena de la mejor clase. Cuadro moderno 1897, con eje de manivelas estrecho; rueda dentada niquelada de 23, 25, 28 ó 30 dientes y piñón de 10 ó 13; guía moderno, forma curvada ó plana; pedales de pincho. Peso, 12 kilos con freno.

5.º **UNA CÁMARA OSCURA, DE MANO, PARA INSTANTÁNEAS, de nogal barnizado.**



Objetivo rectilíneo.

Obturador para instantáneas y tiempo de exposición.

Marcador automático de placas.

Nuevo sistema de escamoteo para 20 placas 9 × 12.

De la Casa VIUDA DE ARAMBURO, *óptico*, calle del Príncipe, 12, Madrid.

6.° **DIEZ DOCENAS DE PLACAS FOTOGRÁFICAS** isocromáticas y anti-halo, tamaño 13 × 18, marca B. J. Edwards & C.°, de Londres, de propiedades absolutamente desconocidas hasta hoy en el arte fotográfico.

Unico representante en España, SÁENZ CORONA, Espoz y Mina, 15, Madrid. (Véase el anuncio, guardas del principio I.)

7.° **TARJETAS PARA FOTOGRAFÍAS**, por valor de 50 pesetas.

De la Casa SÁENZ CORONA, Espoz y Mina, 15, Madrid.

8.° **CINCO DOCENAS DE PLACAS FOTOGRÁFICAS**, marca The Mawson Plate, tamaño 4 ½ × 6.

9.° **UNA DOCENA DE PLACAS FOTOGRÁFICAS**, marca Lomberg's, tamaño 9 × 12.

De la Casa THE CASTLE, calle de Cádiz, 7, Madrid.

10.° **UNA CAJA DE VINO AMONTILLADO P P y W**, de las acreditadas bodegas de D. PEDRO DOMECQ, en Jerez.

11.° **UN BARRIL** de vino para entre horas, blanco dorado del Peral.

De las bodegas de D. EUSEBIO LÓPEZ Y JIMÉNEZ, Unión, 47, y Castellanos, 12, Valdepeñas.

12.° **DIEZ SUBSCRICIONES GRATIS** de un año á la revista ilustrada La Ultima Moda. (Véase anuncios, pág. 40.)

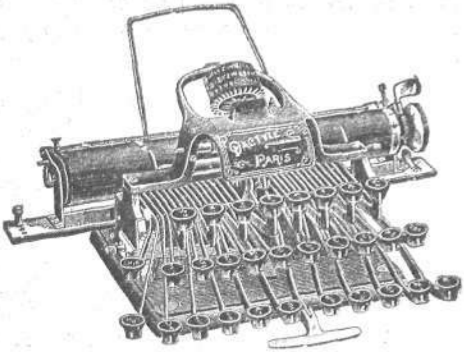
13.° **CUATRO LUJOSOS DEVOCIONARIOS**, texto francés y latín, encuadernación piel, cantos dorados, en cuatro tomos cada uno.

TRES LUJOSOS DEVOCIONARIOS, texto francés y latín, encuadernación piel.

TRES DEVOCIONARIOS, encuadernación piel, cantos dorados, texto español.

14.° **UN SAN ANTONIO DE PADUA**, de madera tallada y pintada.

15.° UNA «DACTYLE», máquina de escribir, modelo de 1897.



Impresión directa, escritura siempre á la vista, con teclado español, pudiendo hacer copias duplicadas, etcétera, con caja-estuche y accesorios.

REPRESENTANTE

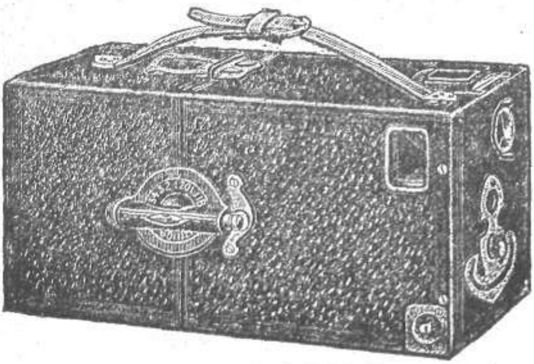
LUDOVICO SIMULIN

INGENIERO

Plaza de los Ministerios, núm. 2.

MADRID

16.° UN «GNOME», nueva cámara de mano para instantáneas, cargado de 40 placas flexibles.



Tamaño, 9 × 7.
Objetivo. Doublet apocromático. Clairin, foco, 115 m/m.
Foco. . . Fijo.
Carga completa, 40 placas flexibles.
Rapidez del obturador, 1/5, 1/10, 1/20, 1/40, 1/80 de segundo y tiempo de exposición.
Marcador automático.
Báscula de un empleo facultativo hasta un ángulo de 20°.
Visores para sacar vistas en los dos sentidos.

Peso (con carga completa), 1^k,250.—Dimensiones, 23 × 12 1/2 × 9.

Manufacturado por R. y J. Beck, en Londres. Solo concesionario general para la venta fuera de Inglaterra: *Office central de Photographie*, 47, rue de Rennes, París.

Agentes en España: Madrid, Salvi, Espoz y Mina, 17.—Sevilla, Guillermo Fernández, Enladrillada, 35. (V. ALMANAQUE, pág. 348.)

17.° CINCUENTA FRANCOS DE PLACAS Y PAPELES, A. Lumiere et ses fils, á escoger:

Placas secas de gelatino-bromuro de plata.
Placas secas ortocromáticas.
Placas secas pancromáticas al gelatino-bromuro de plata.
Papel al citrato de plata.
Papel al gelatino-bromuro de plata.

De la Sociedad anónima *Lumiere et ses fils*, de Lyon (Francia).

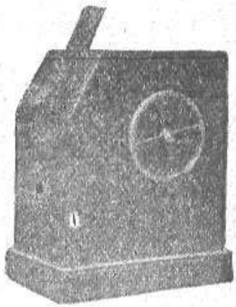
18.º **UN CORSÉ MERVEILLEUX**, hecho á medida, tejido brochado seda, con flores seda, verdadera ballena, adornado de un ancho encaje novedad.



De LA JOUVENCE, fábrica de corsés, Montera, 14, Madrid.

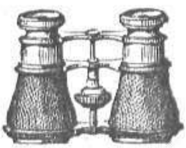
(Véase Vida práctica, pág. 421.)

19.º **UN MOTOSCOPIO; nuevo aparato para la reproducción de las escenas animadas, verdadero kinetoscopio de salón.**



Construído por la Casa A. LÉVY ET SES FILS, 25, rue Louis-le-Grand, París.

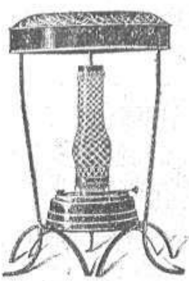
20.º **UNOS GEMELOS de teatro ó de campo**, de aluminio, nácar, piel ó concha, de un valor de 50 pesetas, á escoger.



De la Casa RECARTE HIJO, Carrera de San Jerónimo, 15, Madrid.

(Véase anuncios, pág. 15.)

21.º **UNA LÁMPARA-CALORÍFERO «SEPULCHRE», para petróleo.**



Tiene la forma de un velador y despide en todos sentidos un calor suave y agradable, con tubo rojo al rededor del hogar luminoso, lo que da á la luz un tono suave, agradable y alegre.

Conviene particularmente para tiendas, oficinas, sacristías, etc., y en general para cuantas habitaciones necesitan calentarse sólo en determinadas horas, toda vez que en el momento de encenderse produce calor que crece rápidamente.

22.º **DIEZ DOCENAS de placas inglesas «The Gem»**, tamaño 13 × 18, ó á escoger **cinco docenas** de 18 × 24 **extrarrápidas**, de la Casa C. SALVI, Espoz y Mina, 17, Madrid, único representante de la Casa «*The Gem*».

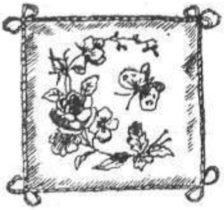
23.° UNA RELOJERA de peluche y raso pintado.



De la Casa SALVI, calle del Clavel, 1, Madrid.

24.° UN ALMOHADÓN dibujado sobre raso, preparado para bordar (labor).

De la Casa SALVI, calle del Clavel, 1, Madrid.



25.° UNA PUNTILLA-CENEFA de 1,68 metro en tela hilo, con tul



de malla, dibujada con materiales y empezada (encaje Richelieu), de la Casa SALVI, calle del Clavel, 1, Madrid.

26.° CUARENTA SUBSCRICIONES GRATIS de tres meses, desde 1.° de julio á 30 de septiembre de 1898, al periódico ilustrado MODA Y ARTE. (Véase anuncios, pág. 38.)

27.° CUATRO SUBSCRICIONES GRATIS de un año á la revista ilustrada LA ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA. (Véase anuncios, pág. 35.)

28.° DIEZ COLECCIONES DE 17 CINEMATÓGRAFOS DE BOLSILLO cada una y reproduciendo los cuadros siguientes:



N.° 1 Al fin solos.
» 2 Jugadores de tresillo riñendo.
» 3 En compañía alegre.
» 4 No lo sospechas
» 5 Bismarck hablando en el Reichstag.
» 6 La pulga.
» 7 Baile de la sombrilla.
» 8 Orador.
N.° 9 Boxeadores.
» 10 Bailarina.
» 11 Bésame.
» 12 Pintor y modelo.
» 13 Secretos del Boudoir.
» 14 Susana en el baño.
» 15 El novio.
» 16 Ninfas bañándose.
» 17 En la prevención.



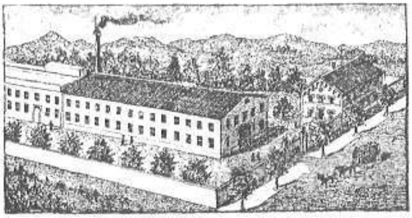
De la Casa MÁXIMO SCHNEIDER, Paseo de Gracia, número 143, Barcelona.

ESTEBAN MALLOL Y C.IA

BARCELONA

FÁBRICA DE CORREAS Y ARTÍCULOS DE CUERO

CORREAS DE ALGODÓN Y DE PELO DE CAMELLO



FÁBRICA EN LA GARRIGA



Marca registrada.

TRABAJOS DE GUARNICIONERÍA

ESPECIALIDAD EN CORREAJES PARA EL EJÉRCITO

Ronda Universidad, 15, y Balmes, 9.—Teléfono 1.016.



Mesa á speculum y operaciones, desplegada para operaciones.

Sillones, Coches

MESAS Y CAMAS MECANICAS

PARA

ENFERMOS Y HERIDOS



Sillon Voltaire de respaldo articulado y portapiernas.



Sillon á spéculum de madera aparente.

SILLONES Y MESAS

PARA

SPÉCULUM Y PARA OPERACIONES



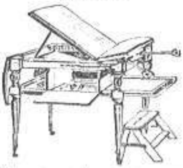
Aparato para elevar los enfermos.

BRULAND

FABRICANTE PRIVILEGIADO S. G. D. G.

14, Rue Monsieur le Prince.

PARIS



Mesa á speculum y operaciones, desplegada para speculum.

ENVÍO FRANCO DEL CATÁLOGO



Coche para enfermos.

VINOS TINTOS

DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ALAVA)

DEL

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

Exposición de Burdeos 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros.

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO

MARCA

CONCEDIDA

	VINO EN SU 2.º AÑO	VINO EN SU 3.er AÑO	VINO EN SU 4.º AÑO	PESO aproximado.
	PESETAS	PESETAS	PESETAS	*Kilos.*
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril de 100 id. id.	110	130	160	140
Idem de 75 id. id.	85	100	120	112
Idem de 50 id. id.	60	70	85	80
Idem de 25 id. id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.	»	»	50	50
Idem id. 12 id.	»	»	25	25
Idem id. 25 medias botellas.	»	»	32	30

Pedidos. — Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), Mr. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pagos.—Al contado al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

ADVERTENCIAS

La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca cuya reproducción aparece arriba, la cual va *siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases,* en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías, abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelva las mismas con sus fundas y sus cajas.

No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

AVISO MUY IMPORTANTE A LOS CONSUMIDORES

Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

CAMAS, SILLONES, COCHES Y APARATOS MECÁNICOS

para enfermos y heridos.

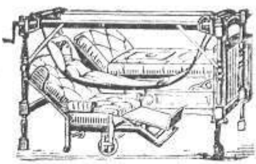
DUPONT

Fabricante privilegiado S. G. D. G. Proveedor de los Hospicios.

PARIS, 10, RUE HAUTEFEUILLE

(CERCA DE LA ESCUELA DE MEDICINA)

Las más altas recompensas en todas las Exposiciones francesas y extranjeras.



Transporte de la cama al sillon.



VOLTAIRE ARTICULADO con tablillas para los enfermos que padecen de opresion.



SILLON RETRETE Cubeta que se retira por detras.



SILLON con grandes ruedas guarnecidas de caucho, movido por 2 manubrios



COCHE DE PASEO, de todo genero, quitasol articulado.



COCHE movido por medio de una ó dos palancas.



Mesa aséptica de metal, altura reglable. Elevacion del bacinete, de la cabeza y de los riñones.



Sillon oftalmologico. Metal nikelado, paños de cristal.



Carretilla rodadora metalica para medicamentos. Cubiletes de cristal. Lavabo y aparador.



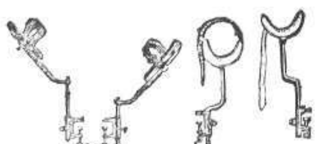
Abierta.



Cerrada.

SILLA LARGA Y ESPECULUM

Patines de hierro, 2 cajones, doble marcha.



Patines y medias lunas, adaptandose á todas las mesas por medio de tornillos.

A quien lo pida, envio franco del Catálogo ilustrado, conteniendo 330 figuras, con precios, edición 1896.

LA MARGARITA
EN LOECHES

Los superiores efectos de esta agua varian segun la cantidad que se tome. Administrando en bebida 15 gramos (media onza) del agua de **La Margarita**, dos o tres veces al dia, media hora antes de las comidas, es insensible su accion inmediata; pero pasados tres o cuatro dias, facilita ó regulariza las excreciones ventrales, aumenta el apetito, facilita el sueño y la aptitud para el ejercicio, haciendo que el individuo se sienta más animado. Si se toma en *ayunas, en cantidad de 60 á 120 o 150 gramos* (de 2 á 4 o 5 onzas), que es *como generalmente se usa*, produce dos, cinco ó más deposiciones: la primera y segunda, de materiales naturales, como productos de una digestion normal, y las restantes serosas o biliosas, abundantes y sin ir acompañadas de dolor ni tenesmo. A las dos horas o antes puede el paciente tomar su alimento habitual y entregarse á sus ocupaciones, pues no deja ninguna molestia, quedando en pocas horas terminados sus efectos aparentes. A algunos convendrá beber la dosis diluida en agua azucarada o no, o con flor de malva. Esto será hijo de la observacion. En este caso, el agua se hace más agradable al beberla. Cuando su uso se prolonga por espacio de siete, nueve, once y aun mas dias, el aumento de secrecion gastrointestinal es perfectamente tolerado, y si aparece fenomeno alguno irritativo, cesará en seguida con solo disminuir la cantidad ó suspender su uso. Tambien produce aumento en la secrecion de la orina, haciéndola alcalina. A causa de la excitacion que en el aparato digestivo y sus anejos produce el uso de esta agua, aumenta el apetito, facilita las digestiones y da mayor vigor para el ejercicio, el sueño es más reparador y el individuo acaba por sentirse más alegre y animado. La accion excitante de esta agua mineral alcanza tambien al aparato sexual de la *mujer*, aumentando y adelantando el periodo menstrual.

Por lo que acaba de indicarse, se ve claramente que los efectos medicinales del agua de **La Margarita** de Loeches, cuando se toma *en cantidad algo crecida*, son en primer término *purgantes*; más tarde y de una manera constante es *tónica y reparadora en alto grado*, sobre todo si, tomada un dia como purgante, se toma en los siguientes en pequeñas dosis como *alterante*, y así sucesivamente con intervalo de algunos dias de descanso. Estas cantidades ó dosis son para personas adultas; en los individuos débiles y en los niños deberá administrarse en menores cantidades, 15 gramos (media onza). Para hacer más agradable el beber esta agua mineral, cuando la dolencia lo permita, deberá mezclarse en igual cantidad de infusion de flor de malva, agua de coco, agua azucarada ó de limon, etc.; pero si se toma pura, el mal gusto desaparece *instantaneamente* chupando un pedacito de limon o un caramelo.

Además de este uso *interno en bebida*, empléase el agua de **La Margarita** al exterior como agua de tocador, en forma de baño, ducha, gargarismo, pulverizacion, fomento, etc., etc.; siendo de advertir que su uso *externo* debe ir *siempre* acompañado de su empleo al *interior*, precepto éste que, estando aconsejado por la práctica, no debe olvidarse nunca, puesto que su omision sera siempre perjudicial para los enfermos y equivaldria, segun una expresion del doctor Vicente, á *encerrar el lobo con el cordero*. No hablamos de las aguas empleadas como baño en el **Establecimiento**, porque su uso en este caso se hará segun la prescripcion del Médico-Director del **Establecimiento**, situado en la villa de Loeches, como mas adelante se verá.

Estando universalmente reconocida el agua mineral de **La Margarita** de Loeches *como un poderoso agente medicinal*, capaz de restablecer directa o indirectamente la regularizacion de las funciones de todo organo enfermo, su empleo está indicado en los padecimientos siguientes, produciendo *siempre* resultados altamente favorables.

En las *enfermedades del aparato digestivo* se usa muchísimo esta agua. Si el estómago no digiere con regularidad, efecto de un estado saburral, empleando en dosis purgantes el agua de **La Margarita** se logrará la limpieza de la mucosa gástrica, quedando esta en condiciones de poder segregar un jugo gástrico de buenas condiciones, y por tanto el estomago en aptitud de desempeñar cumplidamente su importantísima funcion. Cuando se trata de un catarro gástrico, afeccion en la que se aumenta notablemente la secrecion del moco que normalmente barniza la superficie interior del estomago, debe administrarse esta agua mineral en pequeñas dosis por espacio de algunos dias, para que, viniendo a producir un efecto alterante, dé por resultado la modificacion del anormal funcionalismo de las glándulas muciparas y pepsiníparas, y, como consecuencia, el restablecimiento al estado normal de la funcion digestiva.

Si la enfermedad consiste en la *debilidad de la túnica muscular del estómago*, úsese esta agua en dosis pequeñas continuadas por algun tiempo, y al fin se conseguirá despertar la sensibilidad y contractibilidad de este organo, y con esto la regularidad en la digestion, que será altamente favorecida por los cloruros existentes en esta agua mineral. Algunas veces, las perturbaciones de la digestion estomacal, que acabamos de mencionar, suelen dar lugar á los trastornos que se conocen comunmente con el nombre de *indigestiones intestinales*; otras veces existen estos trastornos sin haber tenido lugar aquellas perturbaciones; en ambos casos, tomando como purgante el agua *de Loeches* **La Margarita**, seguramente se conseguirá un saludable re-

sultado. En las *enfermedades del higado*, especialmente en la congestión sanguínea, en el aumento de secreción biliar y en los estancamientos ó éxtasis de esta misma secreción, deberá tomarse el agua de **La Margarita** en cantidades mayores, con lo cual se logrará un verdadero movimiento derivativo hacia el intestino duodeno, obteniéndose, como consecuencia, la curación de esta dolencia. Muchísimas veces hay necesidad de producir en el tubo digestivo una accion revulsiva más ó menos acentuada para combatir la detencion de determinados productos excretorios ó avivar la falta de actividad en la circulacion abdominal, circulación ésta que, como es sabido, está íntimamente ligada con la circulacion de los órganos contenidos en la cabeza y en el pecho. En estos casos, usando el agua de Loeches en dosis crecidas se producirá un saludable efecto en el aparato digestivo, y consecutivamente en los órganos con él relacionados.

Como resumen de cuanto acabamos de indicar, deben tomar el agua de **La Margarita** en Loeches los individuos afectados de *gastralgias*, *dispepsias* ó digestiones difíciles, *anorexia* ó abolición del apetito, *vómitos*, *acedías*, *saburras gástricas ó gastrointestinales*, mucosas biliosas ó alimenticias, *diarrea*, *cólicos* dependientes de trastornos en las secreciones; los que padecen de *infartos del hígado*, los *biliosos*, los *atrabiliarios*, los *hipocondriacos*, los *melancólicos* y tambien los amenazados de *enajenación mental*, siempre que el orígen ó causa resida en el aparato digestivo.

Los *infartos del bazo* y los *tumores del mesenterio* son favorablemente influenciados por el uso metódico del agua de **La Margarita** en Loeches en bebida (tambien en baños), la cual accionará activando la circulacion general y particularmente la de estos órganos.

En la *hidropesía ascitis* se usa esta agua con buen resultado como derivativo, para que, aumentando las secreciones del tubo intestinal y de la orina, disminuya el derrame de líquido en el vientre. Los *vértigos* producidos por las impurezas del estómago, por las lombrices ó la tenia se corrigen admirablemente con el uso de esta agua tomada en dosis crecidas, para que obren como purgantes y á la vez como vermífugas y vermicidas.

El *estreñimiento habitual de vientre* (siempre que no dependa de la existencia de un obstáculo mecánico al paso de las materias estercoráceas) se cura administrando el líquido mineral de Loeches en dosis purgante, una ó dos veces por la mañana (si es caso unido al uso externo de esta misma agua). También en las *hemorroides* suele usarse esta agua empleándola como purgante por espacio de algún tiempo. Suelen contarse entre los enfermos curados con estas aguas algunos *neurálgicos*, *epilépticos*, *histéricos*, *eclampsicos* y afectados de *parálisis general*.

La especialidad infalible en la aplicación de las aguas de **La Margarita** es en todas las manifestaciones del *herpes* y de la *escrófula*, ya tengan su asiento en las mucosas, en las glándulas, en las vísceras, en las articulaciones ó en los huesos. Sus efectos son prontos y seguros en las *dermatosis húmedas*; las procedentes del escrofulismo, aunque hayan llegado á la hipertrofia ó á la ulceración, se modifican más ó menos pronto, llegando á curarse radicalmente si los pacientes tienen constancia en el uso de este remedio, pudiendo contar con la seguridad de conseguirlo si además del uso interno usan el **externo en baños en el Establecimiento de Loeches**. Así, pues, deberán usar estas aguas todos los que presenten *disposición escrofulosa*, los afectados de *erisipela crónica*, que *jamas* resiste al uso de esta agua, *eritema*, *herpes*, *eczema*, *impétigo*, *acné*, *forúnculos*, *liquen*, *prurigo*, *pitiriasis*, *psoriasis*, *pelagra*, *sarna*, *tiña*, *úlceras por vicio local*, etc., etc. Igualmente se curan las *oftalmias*, principalmente externas, ya interesen los párpados ó tambien el globo ocular. Se encuentran indicadas en los *catarros crónicos del conducto auditivo* y *de la faringe*, y *en los infartos de las amígdalas* y *de los ganglios linfáticos del cuello*.

En las *úlceras complicadas con caries y necrosis de los huesos*, en los *tumores blancos* y en el *raquitismo* es conveniente la administración de esta agua mineral, que también se emplea en el *reumatismo muscular* y *articular crónicos* y en la *gota*.

En las *afecciones del aparato sexual de la mujer* está aconsejado el uso de esta agua; así que se emplea en la *leucorrea*, *metritis crónica*, *descenso de la matriz*, *cáncer del útero*, y muy especialmente en la *amenorrea*, *dismenorrea* y en las *metrorragias*.

Es convenientísima el agua de **La Margarita** en todos aquellos estados en que se encuentra disminuida la vitalidad de los líquidos y sólidos de la economía, tales como la *anemia*, *clorosis*, *caquexias*, las *infiltraciones generales ó parciales*, y en todos aquellos casos que existe debilidad ó atonía del organismo.

En las *afecciones venéreas* y *sifilíticas* se han comprobado los buenos efectos de esta agua, especialmente en la *gonorrea*, en los *síntomas secundarios* y *terciarios de la sífilis* y aun en la *mercurialización* producida por tratamiento, siendo superiores los resultados á *todas las demás* que, como especiales, se emplean en algunos establecimientos balnearios.

Esta agua, por tanto, está clasificada como *salino-sulfatada-sodo-magnesiana*, la más convenientemente mineralizada entre las de su clase, nacionales y extranjeras, contando entre éstas las de Birmenstorff (Suiza), Fiedreichshall (Sajonia), Mariembad, Pullna, Saidschutz, Sedlitz, Royale-Nougroise, Hunyadi-Janos (Bohemia) y Miers (Francia), Carabaña y Rubinat (España). Esta afirmacion, fundada en los análisis comparados, está confirmada en los diferentes premios que el agua de **La Margarita** de Loeches ha obtenido en diversos certámenes, especialmente en la Exposicion internacional *balneológica* de Francfort de 1881, en la que obtuvo la más alta distincion, y **sobre todo** en el favorable resultado de una larga y universal clínica de cincuenta años.

DEPÓSITO CENTRAL

Jardines, núm. 15, bajos.

MADRID

LA IMPERIAL Y LA IBERIA

GRAN FÁBRICA DE BUJÍAS Y JABÓN

DE LA VIUDA É HIJO DE

CELESTINO GARCÍA

20, BRAVO MURILLO, 20.

CIRIOS BUJÍAS, PARAFINA	DEPÓSITOS	GLICERINA ESTEARINA

Espoz y Mina, 12, y Gorguera, 8.

MADRID

VINOS DE LA RIOJA TINTOS Y BLANCOS

DEL

Marqués de **REINOSA**, Conde de **AUTOL**

PRECIOS EN MADRID

Botella de cosecha de cuarto año	1,50	peseta.
Media de id. de id.	0,90	—
Botella de id. de tercer año	1,25	—
Media de id. de id.	0,70	—

Se admiten las botellas vacías, abonando por las enteras 25 céntimos de peseta y 20 por las medias.

DEPÓSITO EN MADRID

SOCIEDAD VINÍCOLA ESPAÑOLA, Barquillo, 5, y San Bernardo, 4 y 6.

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CALAHORRA

	2.º AÑO *Pesetas.*	3.er AÑO *Pesetas.*	4.º AÑO *Pesetas.*
Bordelesa de 225 litros, doble envase	145	185	250
Media id. de 112 id. id. id.	80	100	135
Barril de 56 id. id. id.	45	55	70
Caja de 12 botellas	»	14	18
Id. de 25 id.	»	28	56
Id. de 25 medias	»	17	21

Dirigir los pedidos al encargado, D. GERARDO MANSO, Pl. de Sta. Bárbara, 5, Madrid.

(Véase la página de regalos.)

RED TELEFÓNICA INTERURBANA

DEL

NORDESTE DE ESPAÑA

Dirección facultativa: Escudillers, 5, 7 y 9. — BARCELONA

TELEFONEMAS Ó DESPACHOS TELEFÓNICOS

Se cursan por las líneas de la Red con las mismas combinaciones y sujeción á iguales tasas con que se presta el servicio telegráfico del Estado.

CONFERENCIAS

Antes de su celebración debe preceder el telefonema de aviso, que disfruta de un 50 por 100 de rebaja sobre la tarifa general.

		Distancias	*Pesetas.*
Abonos á conferencia diaria durante un año.	Tres minutos de duración.	Para distancias de 0 á 50 kilómetros	165
		Id. id. de 51 á 100 id.	240
		Id. id. de 101 á 200 id.	410
		Id. id. de 201 á 300 id.	570
		Id. id. de 301 á 400 id.	750
		Id. id. de 401 á 500 id.	900
		Id. id. de 501 á 600 id.	1.060
		Id. id. de 601 á 700 id.	1.250
		Id. id. de 701 á 800 id.	1.390
Abonos para las empresas periodísticas por tiempo y duración determinada que no sea menor de quince minutos diarios.	Por cada hora de comunicación durante un mes.	Para distancias de 0 á 50 kilómetros	243
		Id. id. de 51 á 100 id.	563
		Id. id. de 101 á 200 id.	608
		Id. id. de 201 á 300 id.	854
		Id. id. de 301 á 400 id.	1.095
		Id. id. de 401 á 500 id.	1.338
		Id. id. de 501 á 600 id.	1.575
		Id. id. de 601 á 700 id.	1.825
		Id. id. de 701 á 800 id.	2.068

DIRECCIÓN DE LAS CENTRALES

Barcelona	*Zurbano*, 4.
Bilbao	*Sombrerería*, 10.
Burriana	*San Vicente*, 6
Castellón	*Colón*, 62.
Durango	*Pl. de Sta. María*, 4 y 6.
Madrid	*Alcalá*, 14.
Manresa	*Nueva de Sto. Domingo.*
Mataró	*Carreró*, 7.
Pamplona	*Pl. la Constitución*, 21.
Sabadell	*Borriana*, 56.
San Sebastián	*San Marcial*, 21.
Tarragona	*Unión*, 29.
Tarrasa	*San Pedro*, 25.
Valencia	*Juan de Austria*, 36 y 38.
Villanueva y Geltrú	*Pl. la Constitución*, 12.
Villanueva del Grao	*Calle del Mar*, 17.
Villarreal	*San Pascual*, 35.
Vinaroz	*Dozal*, 18, 20 y 22.
Vitoria	*Estación*, 57.
Zaragoza	[illegible], 1.

ALEXANDER HERMANOS

CONSTRUCTORES DE MAQUINARIA

GRANDES TALLERES DE MAQUINARIA CON FUNDICIÓN DE HIERRO Y CALDERERÍA

PREMIADOS EN VARIAS EXPOSICIONES

Y CON MEDALLA DE ORO EN LA ÚLTIMA EXPOSICIÓN DE PARÍS DE 1878 Y LA DE BARCELONA.

Especialidad en la construcción de máquinas de vapor económicas para la Industria, la Marina y la Agricultura, llevando construídas ya más de mil setecientas; dichas máquinas se recomiendan por su buena construcción, sencillez y gran economía de combustible, cuya ventajosa condición es necesario que sea conocida de las personas que hayan menester de instalar algún motor, no dudando de que si las examinan les darán la preferencia.—Construcción de transmisiones, molinos, bombas para riego y abastecimientos de poblaciones.—Construcción de aparatos para extracción de materias fecales por el sistema inodoro y demás concernientes á la construcción mecánica.

Nuevo tipo con aumento de velocidad, muy recomendable para instalaciones eléctricas.

DESPACHO Y TALLERES

Ginebra, 38, 40 y 42 (Barceloneta).—BARCELONA

VERMOUTH

CHAMPAGNE S^TA ELENA

EXQUISITA Y DELICIOSA BEBIDA

INVENCIÓN DE

D. Cayetano del Pino Vázquez

Con privilegio en Francia y en España, y se expende por

C. del Pino y Comp.ª

JEREZ DE LA FRONTERA.

Como vino tónico y aperitivo es recomendable á los convalecientes y personas débiles y delicadas del estómago, y ofrecemos el



Vermouth Champagne

SANTA ELENA

concentrado, estilo **Francés**.

Como de placer, y conservando sus propiedades tónicas, recomendamos el dilatado **FRANCÉS** del cual hacen elogios cuantas personas lo han probado.

BODEGAS DEL CASINO DE MADRID

H. PIDOUX & Cie

BORDEAUX

Calle de la Cruz, número 12.—MADRID

TELÉFONO NÚM. 42.

H. PIDOUX. — Vinos finos de Burdeos.

H. PIDOUX. — Vinos de Borgoña.

H. PIDOUX. — Cognacs y fines Champagnes.

H. PIDOUX. — Vinos de Champagne de las primeras marcas.

H. PIDOUX. — Licores de todos los países.

H. PIDOUX. — Gin-Whisky, etc.

H. PIDOUX. — Cock-Tail.

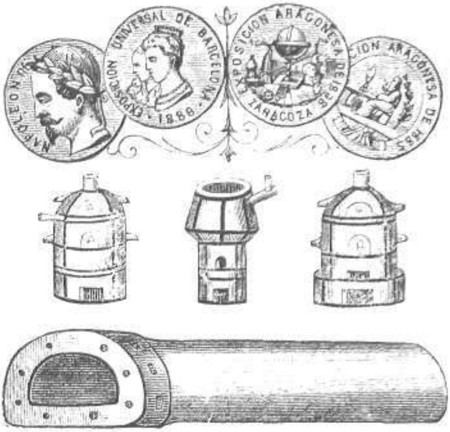
H. PIDOUX. — Agencia general para España y Portugal de la marca de champagne:

PIPER-HEIDSIECK

Anc.ne Maison **HEIDSIECK**, fondée en **1785**.

KUNKELMANN & C.o, Succ.rs

REIMS (France).


EXPOSICION UNIVERSAL DE BARCELONA
1888
EXPOSICION ARAGONESA
ZARAGOZA

EL CORREO

Año XV | MADRID — Viernes 17 de Junio de 1904 | Núm. 6.169

EL CORREO fué fundado el 5 de marzo de 1880, y desde esta fecha ha defendido invariablemente en la prensa las doctrinas del partido liberal español, acatando con entusiasmo la jefatura del insigne hombre público D. Práxedes Mateo Sagasta.

Bajo la experta dirección del ilustre periodista D. José Ferreras, ha procurado **EL CORREO**, dentro de su misión esencialmente política, llevar ésta por senderos de moderación y de templanza que no cabían en los moldes de la antigua prensa española. Defendiendo con tesón el credo del partido, ha rehuído siempre las exageraciones de las luchas agrias y sin cuartel que antaño se entablaban entre las agrupaciones políticas. Cortés, y algunas veces benévolo con las personas de sus adversarios; contribuyendo como el que más á crear una atmósfera serena y de respetos mutuos entre todos los partidos y grupos, cualesquiera que fuesen sus ideas, no por eso ha sentido la menor vacilación en la defensa de los principios liberales y democráticos, inspirándose para la interpretación de éstos en el sentido de orden y de sensatez necesario en las clases directoras de la sociedad.

Aunque **EL CORREO** es un periódico político, no por eso descuida la parte amena, que es necesaria en la prensa moderna.

Dedica buen espacio en sus columnas á trabajos literarios y científicos y á la reseña de los sucesos más interesantes que acaecen en España y el extranjero, y publica en su folletín novelas de los autores más celebrados.

SU REDACCIÓN

Como queda dicho, es director de **EL CORREO** D. José Ferreras, de cuyas condiciones de ilustración, talento y rectitud es ocioso hablar, porque son notorias, y sobre ellas se cimenta la justa fama y la popularidad del antiguo periodista.

Es el redactor más antiguo D. Daniel López, quien está encargado especialmente de la sección de política extranjera. Dotado de entendimiento no común, de sólida ilustración y de extensos conocimientos lingüísticos, el Sr. López cumple su misión con celo y acierto.

Cuenta además **EL CORREO** con el trabajo asiduo de otros redactores, como el Sr. González Aurioles, cuyos excelentes trabajos literarios y críticos le han dado justo renombre entre sus compañeros del periodismo; de los Sres. Lara, Trullás, Márquez, Muñoz, Becerra, Marbán, Centurión, Delgado, Puig, Galvarriato, Frías, etc.

EL CORREO se ha honrado varias veces y seguirá honrándose con la colaboración de afamados literatos españoles, como el eximio novelista D. Benito Pérez Galdós, el castizo y elegante prosista D. Jacinto O. Picón, el distinguido crítico de artes D. José Ramón Mélida y los conocidos escritores Sres. Navarrete (D. José), Rodríguez Carracido, Rodríguez Mourelo, Peña, etc.

SU PUBLICIDAD

EL CORREO tiene gran número de subscriciones en todas las provincias de España y en el extranjero. Es también grande su venta, especialmente en Madrid.

Dispone de un servicio bien montado de corresponsales y repartidores.

TARIFAS DE PUBLICIDAD

Noticias	1,00	peseta línea.
Gacetillas	0,75	— —
Anuncios (4.ª plana)	0,15	— —
Comunicados	2,50	— —

Toda la correspondencia al Administrador de **EL CORREO**, Libertad, 29, principal.

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA

DIARIO POLÍTICO Y DE NOTICIAS

ECO IMPARCIAL DE LA OPINIÓN Y DE LA PRENSA

A UNA PESETA

PRIMERA EDICIÓN DE LA MAÑANA — PARA LOS SUSCRITORES EN MADRID — OFICINAS, FACTOR, 7

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA, que desde hace muchos años llegó á ser uno de los periódicos de más circulación de la Península, que emplea para su impresión las máquinas más veloces y perfeccionadas, que cuenta con una redacción numerosísima y emplea para su informacion de provincias y el extranjero un personal de corresponsales tan considerable, cuando salió á luz por primera vez, á mediados del año 1849, se publicaba en un solo ejemplar, la escribia y autografiaba un solo hombre y se imprimia en una sencillísima prensa de mano. Puede decirse que la hoja de noticias creada por D. Manuel María de Santa Ana, y cuyo único ejemplar iba entonces dirigido al duque de Montpensier, condensa en la historia de su progreso y desarrollo inmensos, hasta llegar á lo que es hoy en las vísperas de sus bodas de oro con el público, la historia de la prensa de información de España.



Excmo. Sr. Marqués de Santa Ana.

D. Manuel María de Santa Ana creó con su **CORRESPONDENCIA** el periódico *noticiero*. A medida que los medios de adquirir las noticias y de comunicarlas á distancia se fueron desarrollando, fuese transformando y agrandando. Lo que empezó por ser hoja autógrafa y única se convirtió en periódico impreso y tirado á miles de ejemplares. A la curiosidad creciente del público iba **LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA** respondiendo con más rápida y más amplia información. En sus columnas nació y se desarrolló la publicidad comercial, que hoy lo invade todo. Y cuando se fueron creando en España otros periódicos noticieros, **LA CORRESPONDENCIA** supo y pudo conservar su crédito y el favor de sus lectores, sin que la competencia la venciese ni las exigencias de la actividad de la vida moderna hiciesen decaer el interés de la publicación.

Muerto el fundador, sus herederos, que conservan como preciosa reliquia, bajo urna de cristal, la prensa en que se imprimió la primera hoja autógrafa, conservan igualmente como el más sagrado depósito y el más imperioso deber el compromiso, desde hace medio siglo contraído con el público, de servirle lo más fiel, lo más puntualmente y lo mejor posible.

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA es hoy el periódico de información más completa y exacta de los que se publican en la Península, y los esfuerzos constantes de sus propietarios, de su director y de sus redactores se encaminan constantemente á mejorar el texto y las condiciones materiales de la publicación.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

Madrid, al mes	1	peseta.
Provincias, trimestre	5	—
Extranjero, ídem	12	—
Ultramar, ídem	15	—

PRECIOS DE VENTA

Por mayor, 50 números, 0,90 peseta. | *Por menor*, 5 céntimos ejemplar.

PUBLICIDAD

Cuarta plana	1,00	peseta línea.
Primera plana	2,50	— —
Reclamos	2,50	— —
Cuerpo del periódico	5,00	— —

Para publicidad de Bancos, Sociedades, etc., precios convencionales.
Descuentos según la importancia de las inserciones.

EL DIA

EXTRAORDINARIO DE AÑO NUEVO

Un ejemplar 5 céntimos

DIARIO POLÍTICO É INDEPENDIENTE

Fundado por el Excmo. Sr. Marqués del Riscal en el año 1880. Este periódico ha mantenido siempre una actitud neutral é independiente en las luchas de la política, y sin estar afiliado á ningún partido ha venido dedicándose á la defensa del siguiente programa:

Elecciones libres. Justicia independiente y pronta. Rebaja en las contribuciones y en los gastos públicos.

Por su iniciativa se constituyeron en España las Ligas de Contribuyentes contra las expoliaciones del Fisco.

Reflejando la personalidad de su malogrado fundador, *El Día* adquirió desde sus comienzos una nota tan firme de seriedad en el juicio y de serenidad en las opiniones, que su consejo se abrió camino en las esferas del Gobierno, como en las de la prensa.

Actualmente lo dirige el Sr. D. Antonio Santonja, el cual, por amor y por cariño á su antiguo jefe, conserva intacta la tradición, procurando inspirarse en el mismo sentido que dió vida á este diario.

La redacción se compone de los Sres. D. Francisco del Pino, D. Alfonso de Sola, D. Luis Pardo, D. Joaquín E. Romero, D. Ricardo Flores, D. Carlos Leonor, D. Juan Espejo Hinojosa, D. Javier Bordiu, D. Cándido Peláez; redactor artístico, D. Eduardo Lucas Moreno, contando además con un muy lucido número de colaboradores distinguidos en la ciencia y en la literatura.

El Día tiene corresponsales en París, Londres, Lisboa, Bruselas y en casi todas las capitales de España y Ultramar.

La Administración está á cargo de D. Francisco Castillo y Estremera.

Las Oficinas, instaladas en la calle de la Corredera Baja, 4, principal.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

Madrid, un mes..	1,00	peseta.
Provincias, trimestre..	4,50	—
Portugal, ídem..	6,00	—
Antillas españolas y Europa, ídem..	10,00	—

Número suelto, cinco céntimos.

AÑO XLVIII

EL DIARIO ESPAÑOL

POLÍTICO Y LITERARIO

AÑO 48 DE SU PUBLICACION

Cerca de cincuenta años hace que se fundó *El Diario Español*, y que sin interrupción viene defendiendo la Monarquía constitucional como forma de gobierno; el orden, la libertad y la moral cristiana, como elementos indispensables en todo pueblo bien constituído.

Las vicisitudes por que ha pasado España, sus grandes cambios políticos, las evoluciones sociales de toda Europa, han influído en su manera de ser, modificando lo que pudiéramos llamar su temperamento, haciéndole adaptar sus ideas al «medio ambiente» que le rodeaba.

Lo que no ha hecho nunca es olvidar que el principio de autoridad ha de ser base esencialísima de toda política, como la justicia ha de ser norte obligado de toda sociedad.

Jamas entendió por disciplina la abdicación de sus ideas; nunca transigió con las imposiciones absurdas ó que creyó perjudiciales para la patria; nadie podrá ufanarse de haber puesto á precio las plumas de sus redactores, entre los cuales contó glorias del periodismo como Lorenzana; escritores del mérito de los Sres. Maldonado Macanaz, Botella, Layglesia, condes de Coello y de la Romera, Montes, etc.

La independencia de sus juicios y la fidelidad de sus amistades son los únicos móviles que impulsaron á *El Diario Español* en los rumbos seguidos desde que nació á la vida pública.

Recientemente perdió el carácter de órgano de una agrupación que ocupaba el poder, desatendiendo sus conveniencias materiales, por entender que recabando su libertad de acción y censurando el proceder de antiguos correligionarios servia mejor los intereses del país.

Nunca pretendió popularidad á costa de sacrificar la razón ó la verdad, y vió mermar ó acrecentarse el número de sus subscritores sin que tales alternativas de la administracion marcasen en la redacción variantes de ningún género.

El Diario Español, pues, hoy, como hace cuarenta y ocho años, muéstrase incondicionalmente servidor del país y defensor de los intereses nacionales en primer término; monárquico-constitucional y amante de la libertad y el orden, hermanados por el respeto que merecer debe á todo el mundo el principio de autoridad y guiados por la sabia doctrina de la Iglesia católica en cuanto á la política se refiere.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

	PESETAS
Madrid, un mes	2,50
Provincias, trimestre	7,50
Ultramar y Extranjero, idem	15,00

Número suelto, 5 céntimos. Atrasado, 25.
Anuncios, reclamos, etc., precios convencionales.

OFICINAS

MADRID — Calle del Arco de Santa María, 4. — MADRID

REPRESENTANTE EN PARIS

Mr. Noel Callabets, 6, rue des Petits Hotels.



DIARIO POLÍTICO ILUSTRADO

Inauguró su quinta época en 1896, aumentando considerablemente su lectura y defendiendo la política del partido liberal. Además de su campaña política, *El Globo* publica una serie de retratos de los personajes que más se distinguen en el Parlamento, acompañados de semblanzas firmadas por el Sr. Francos Rodríguez.

No descuida *El Globo* su misión tradicional de contribuir á la propaganda de conocimientos científicos y de progresos literarios que le han valido el renombre de que goza Sigue publicando crónicas extranjeras, en las cuales se da cuenta de los más notables acontecimientos, reproducciones en grabados de las obras artísticas más celebradas y vistas de monumentos y paisajes.

Consagra una plana todos los lunes á la publicación de trabajos originales de afamados literatos y de jóvenes que se inician en la profesión de las letras

Diariamente publica una sección de *Efemérides*, encomendada á un renombrado escritor, y atiende, sin perjuicio de todo esto, á la información telegráfica y á las noticias de la guerra que le transmiten sus corresponsales de Cuba y Filipinas.

En el folletín inserta últimamente la novela de Montepín *La Señorita del Castillo*, expresamente traducida para *El Globo*, con ilustraciones hechas por el hábil dibujante Sr. Gascón.

REDACCIÓN

Director, D. José Francos Rodríguez

Redactor jefe, D. Francisco Serrano de la Pedrosa.

Redactores: D. Francisco Navarro Ledesma.—D. Calixto Ballesteros.—D. Andrés Ovejero.—D. Santiago Oria.—D. Fernando Serrano Palacios.—D. David Miranda.—D. Manuel Tercero.—D. Francisco Hernández y otros.

Administrador: DON LUIS BARCELÓ.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Calle Mayor, número 6, entresuelo.

Apartado núm. 39. Teléfono 772.



ARMAS

MUNICIONES

MARCA registrada.

Escopetas inglesas de **GREENER, SCOTT, WESTLEY** y otras primeras marcas.

Agentes para la venta de las famosas **Escopetas españolas**, marca **JABALÍ**, que con el mayor éxito se construyen en la fábrica mecánica de armas de fuego de **Eduardo Schilling**, en San Martín de Provensals (Barcelona).

PÍDASE EL CATÁLOGO ILUSTRADO DE LA CASA

LUIS VIVES Y COMP.ª

BARCELONA.—23, calle de Fernando, 23.—BARCELONA

«PEGAMOÏD»

SE FABRICA EN ESPAÑA,
LONDRES, PARÍS, SAN PETERSBURGO, MANCHESTER, BRUSELAS, ROMA, MILÁN, TURÍN, BERLÍN, VIENA, STOKOLMO, ZURICH

NUEVA Y PRECIOSA INVENCIÓN

Impermeable, Lavable, Aislador, Antiséptico, No se mancha, No se raya, Ligero, Durable, Barato, Hermoso.

«PEGAMOÏD»

El **PEGAMOÏD** hace á todos los papeles y tejidos **impermeables, aisladores, lavables é insensibles** á la grasa, aceite, ácidos y á grandes alternativas de temperatura.

El **PEGAMOÏD** hace á los tejidos muy semejantes al cuero, **más resistentes** que el cuero, **menos pesados** que el cuero y **más baratos** que el cuero.

El **PEGAMOÏD** admite toda clase de **colores, impresiones y grabados.**

El **PEGAMOÏD** se **lava** y se **plancha** como un lienzo ordinario.

El **PEGAMOÏD** es **antiséptico, no puede corromperse.**

Con **PEGAMOÏD** se fabrican cueros para **muebles y tapicerías, almohadas, capotas y mantas de coche, gorras de cochero y de ciclista, baúles y sacos de viaje, vestidos impermeables, paraguas, calzados, polainas, petacas, carteras, monederos, encuadernaciones, guarniciones y sillas de montar, toldos y tiendas, tubos, cordajes, correas mecánicas, cardas, mapas y carteles, tapicerías de papeles, flores artificiales, capotas de señora, cartuchos de caza.** etc., etc.

SE FABRICA EN ESPAÑA Y SE EXHIBE Á LOS VISITANTES

Pta. del Angel, 25, y Pl. de Cataluña (esquina à la calle Fontanella), principal.

BARCELONA

LA ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN	AÑO	SEMESTRE	TRIMESTRE
Madrid	35 pesetas	19 pesetas	10 pesetas
Provincias	40 id.	21 id.	11 id.
Extranjero	50 francos	28 francos	15 francos

AÑO XLI.—NÚM. XXIX.

ADMINISTRACIÓN: ARENAL 16.

Madrid, 8 de Agosto de 1897.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN, PAGADEROS EN ORO.	AÑO	SEMESTRE
Cuba, Puerto Rico y Filipinas	12 pesos fuertes	7 pesos fuertes
Demás Estados de América y Asia	60 francos	35 francos

HISTORIA DEL PERIÓDICO

El día 30 de diciembre de 1869 apareció el primer número de La Ilustración Española y Americana, la más antigua revista ilustrada que en España se publica. Su fundador, el inolvidable D. Abelardo de Carlos, compró en 1868 la publicación que veía la luz con el título de *Museo Universal*, y que prosiguió con el mismo título en poder de su nuevo propietario hasta la fecha arriba citada, en que mejoró notablemente y cambió su título por el que lleva en la actualidad.

Desde aquella fecha ha continuado su publicación sin intermitencias de ningún género, y adquiriendo gran incremento gracias á las reformas y mejoras en ella introducidas constante y paulatinamente hasta ponerse á la altura de las principales revistas ilustradas del mundo.

Trasladando á sus páginas, en correctísimos grabados, los más salientes acontecimientos y las obras de arte de los mejores artistas, La Ilustración viene á constituir una instructiva y amena obra de cultura y provechosa consulta, indispensable en la biblioteca de todo *amateur* de las bellas artes, así como en los gabinetes de los Casinos, Círculos de recreo y Sociedades científicas ó literarias. No tenemos en apoyo de nuestra afirmación más que evocar el recuerdo de las brillantes campañas que este acreditado periódico llevó á cabo con motivo de las Exposiciones universales de Viena en 1873, Filadelfia en 1876, París en 1878 y 1889 y Barcelona en 1888, así como la efectuada en 1892 con motivo del cuarto centenario del descubrimiento de América, por lo que mereció informes extraordinariamente laudatorios de la muy ilustre Real Academia de Bellas Artes de San Fernando y de la no menos ilustre Real Academia de la Historia.

REDACCIÓN Y COLABORACIÓN

Desde su fundación hasta abril de 1884, fecha en que murió su ilustre fundador, éste personalmente dirigió La Ilustración Española y Americana. A su muerte pasó dicho delicado cargo á manos de su hijo el Excmo. señor D. Abelardo José de Carlos, quien en la actualidad lo desempeña.

La Redacción está compuesta por los Sres. D. Antonio Garrido, Secretario de la Dirección y confeccionador del periódico; D. José Fernández Bremón, cronista que sobresale por su castizo lenguaje y finísima sátira; D. Eduardo Bustillo, peritísimo y concienzudo crítico dramático; D. José Esperanza y Sola, ilustre crítico musical; D. Ricardo Becerro de Bengoa, erudito y y ameno literato, encargado de la Revista extranjera; D. Carlos Luis de Cuenca, que lo es de las bibliografías y sueltos explicativos de los grabados, y D. Federico Canalejas, inteligentísimo auxiliar de la Dirección.

El conocido y laureado dibujante D. Juan Comba desempeña las funciones de Secretario Artístico del periódico. — Colaboran asiduamente en esta Revista talentos tan eminentes como los Sres. Castelar, Sellés, Valera, Picón, Nuñez de Arce, Campoamor, Grilo, Ferrari, Ferrant, Sorolla, Rico (M.), Jiménez, Aranda, Aza, Ramos Carrión, Fabra, Fastenrath, Jackson Veyan, *Kasabal*, Ansorena, Díaz Huertas, Pla, Querol, Masriera, Sala, Viniegra, Villegas, Pradilla, Balaguer, Blasco, *Clarín*, Vidart, Calvo y Revilla, Morphy (Conde de), Palacio (M. del), Palacio (E.), Sánchez Pérez, Reina, Reparaz, Ossorio y Bernard, Pérez Zúñiga, Campillo, etcétera, etc.

SU PÚBLICO

Las condiciones y modo de ser de La Ilustración Española y Americana hacen que sea leída por todas las clases sociales; los artesanos en los cafés y establecimientos públicos, cuya inmensa mayoría se hallan suscriptos á esta Revista; la clase media en Casinos, Círculos y Sociedades de recreo, suscriptos igualmente, y las clases elevadas de la sociedad, entre las que cuenta muy crecido número de suscriptores, forman el inmenso público que favorece constantemente á tan antigua y acreditada publicación, tanto en España como en el Extranjero y América y Filipinas, donde cuenta con núcleos de suscripción verdaderamente excepcionales por lo numerosos.

LA PARTE MATERIAL

Contando la Empresa de La Ilustración Española y Americana con un establecimiento tipográfico cuyo material y operarios son indudablemente los mejores y más hábiles de España, no es de extrañar que sea un verdadero primor tipográfico cada número de la importante Revista. Buena prueba de ello son, no sólo los números todos, sino los inmejorables Almanaques que publica todos los años, y muy especialmente los correspondientes al pasado y presente año, los mejores de cuantos han publicado todas las revistas europeas.

Administración: ARENAL, 18, Madrid.

El Liberal

EL PERIODICO DE MAYOR CIRCULACION DE ESPAÑA

SUBSCRICIONES

PAGO ADELANTADO

	PESETAS
Madrid, un mes..	1
Provincias, trimestre..	5
Antillas españolas y naciones firmantes del tratado postal, trimestre..	10
Portugal, trimestre..	8
En los demás países, trimestre. . .	15

Número suelto. . . . . 5 céntimos.
25 ejemplares.. . . . . 75 —

Se subscribe en la Administración, **TURCO, 7**, y en la tienda papelería **HIGH-LIFE,** Sevilla, 14. Los anuncios se reciben en la Administración de diez de la mañana á cinco de la tarde, y en la imprenta toda la noche.

La correspondencia administrativa debe dirigirse al ADMINISTRADOR de

EL LIBERAL



APUNTES HISTÓRICOS

Habían muerto *El Manifiesto*, *El Porvenir*, *El Progreso* y cuantos periódicos representaron al partido republicano progresista.

D. Manuel Ruiz Zorrilla se hallaba sin órgano en la prensa que representase y defendiese su política.

En esta situación, don Antonio Catena, republicano histórico, fundó *El País*, cuyo primer número apareció el 22 de Junio de 1887, y que nació consagrado exclusivamente á defender la política personal del señor Ruiz Zorrilla.

El País reunió en su primera época la redacción más brillante que ha tenido periódico alguno, y por él han pasado después jóvenes periodistas que en sus columnas adquirieron el título de tales y su firma crédito y popularidad.

Ginard de la Rosa, Cuadra, Tuero, Segovia Rocaberti, Curros Enríquez, Malagarriga, Francos Rodríguez, González Llana, Millán, Molina Martell, Alonso Granés, Lerroux, Palomero, Fuente, Riquelme y otros demuestran lo que decimos, y en la colección del periódico quedan grabadas para siempre las pruebas de su labor intensa, genial y brillantísima.

Grandes campañas ha hecho *El País* que han merecido los favores de la opinión y el apoyo general del público. Recordamos entre las más ruidosas la del crimen de la calle de Fuencarral; la de moralidad contra el Municipio y la Diputación, con el título famoso de *Los que roban*; la que hizo contra el general Martínez Campos; la más reciente contra los jesuitas, y sobre todas la de reorganización del partido progresista, que se debe casi exclusivamente á *El País*.

De lo que puede un periódico acreditado en la opinión dan idea estos dos hechos: en 1893, después del triunfo de la candidatura republicana en Madrid, convocó *El País* al pueblo republicano y se reunieron á celebrar una merienda en la Pradera de San Isidro 40.000 hombres; cuando al regresar de Cuba Martínez Campos fué muerto cerca de la estación el pescadero Tomás Carrera, convocó también al pueblo para asistir al entierro y respondieron á la invitación más de 60.000 almas.

Todo el mundo recordará también el acto de pundonor realizado por la redacción de *El País* hace dos años, acudiendo toda ella al terreno del honor con la de otro periódico republicano, y como ejemplo de compañerismo y unidad de pensamiento está reciente aún el recuerdo de la prisión que en la Cárcel celular sufrieron todos sus redactores.

En resumen: después de diez años de lucha, *El País* ha logrado consolidarse y tener arraigo en la opinión.

Es acaso el periódico más leído en España.

EL CANTÁBRICO

DIARIO DE LA MAÑANA

Santander. Año III. Número 238 — Director: DON JOSÉ ESTRAÑI — Jueves 19 de agosto de 1897

PRIMER ANIVERSARIO

D. Peregrino de Avendaño y López

Falleció el 20 de agosto de 1896, en el pueblo de ... (Santander)

Su esposa doña María Jesús de Abarca, su hija, hermanos, primos, sobrinos y demás parientes

Ruegan á sus amigos y á las personas piadosas ... en la iglesia parroquial de ...

Santander 19 de agosto de 1897

La cuestión magna

RÁFAGAS POLÍTICAS

Nuevas declaraciones de Sagasta

POR TELÉGRAFO

División de los conservadores.—Difícil arreglo.—Crisis próxima.—Los liberales dispuestos.—Sus propósitos.—Asuntos á estudiar.—Confianza en la Corona.—Comentarios.

Más comentarios

LA BATALLA DE FLORES

Salvador Sautu.

DESENLACE FELIZ

Mejoras locales

VIGILANCIA

IMPRESIONES Y APUNTES

CHIFLADURAS

DE LAREDO

EL NERVION

PERIÓDICO INDEPENDIENTE

EL DE MAYOR CIRCULACIÓN DE LA TARDE

EDICIÓN DE LA MAÑANA

Redacción, Administración é Imprenta, María Muñoz, número 10, bajo y principal

Los intereses morales y materiales del país vascongado tienen en este periódico un defensor enérgico é incansable.

La información nacional y extranjera es completísima, gracias á un bien montado servicio de corresponsales activos é inteligentes.

EL NERVIÓN consagra atención especialísima al movimiento científico y literario, y reune, por tanto, en sus columnas cuanto puede satisfacer la pública curiosidad en los asuntos de actualidad palpitante, y cuanto puede servir de grato solaz para el espíritu.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

En Bilbao, trimestre.	3,75	pesetas.
En el resto de España, trimestre.	4,50	—
Extranjero, año.	45,00	—
Repúblicas Hispano-Americanas, año.	45,00	—
Provincias ultramarinas españolas, año.	40,00	—
Número suelto.	0,05	—
— atrasado.	0,25	—

PRECIOS DE INSERCIÓN

En gacetilla de redacción, línea.	0,50	—
En — de anuncio, línea.	0 25	—
En tercera plana, línea.	0,15	—
En cuarta — —	0,10	—
Comunicados, línea.	1,00	—
Esquela mortuoria sencilla.	5,00	—

Rebaja del 50 por 100 desde 30 inserciones en adelante.

El pago puede hacerse en libranzas ó sellos de comunicaciones.

PAGO ADELANTADO

Redacción y Administración: María Muñoz, 10.

BILBAO

5 CÉNTIMOS — **EL NOTICIERO UNIVERSAL** — CÉNTIMOS 5

DIARIO INDEPENDIENTE DE NOTICIAS, AVISOS Y ANUNCIOS

DIRECTOR D. FRANCISCO PERIS MENCHETA

Calle de Lauria, 65 y 67 — BARCELONA

EDICIÓN DE LA NOCHE

ÚLTIMOS TELEGRAMAS Y NOTICIAS DE MADRID, PROVINCIAS Y EXTRANJERO

Tirada 50.000 ejemplares.

Este periódico publica diariamente dos ediciones, repartiéndose la primera de ocho y media á nueve y media de la noche y la segunda de siete á ocho de la mañana.

Cuenta con servicio telegráfico y telefónico ilimitado, el cual permite que el lector sepa en el mismo día lo más importante que ocurre en las principales capitales de Europa y en todas las provincias españolas.

PRECIOS DE SUSCRICIÓN

	Pesetas.
Barcelona, un mes, edición mañana.	0,75
Idem, íd., edición noche.	1,00
Idem, íd., las dos ediciones.	1,50
Provincias, edición especial, trimestre.	4,00
Extranjero y Ultramar, trimestre. . .	9,00

Los anunciantes pueden persuadirse cuando gusten de que **EL NOTICIERO UNIVERSAL** compite en circulación con las publicaciones que mayor favor han alcanzado del público en España.

5 céntimos

EL PORVENIR

5 céntimos

Diario de Avisos y de Noticias

DECANO DE LA PRENSA ANDALUZA

Oficinas Cánovas del Castillo 40

Sevilla — Año ... — Núm. 15.292 — Completa información Telegráfica. — Dos ediciones diarias. — Domingo 15 de Agosto de 1897.

Adquirida la propiedad de este periódico por la **Sociedad de EL PORVENIR**, ha sufrido el mismo recientemente una gran transformación, utilizando todos los adelantos modernos, lo mismo en la esfera industrial que en la de la información, y acumulando y organizando sus talleres y oficinas con todos los elementos necesarios y con cuantos servicios son precisos.

EL PORVENIR *es un diario completamente ajeno á las luchas políticas* de los partidos, y su principal misión, además de defender los intereses morales y materiales del país, es informar al público de cuanto acontece, no sólo en Sevilla, sino en España y en el mundo entero. Para realizarlo cumplidamente cuenta con numerosa é ilustrada redacción, bien conocida y acreditada por su competencia, y con numerosos, activos y bien informados corresponsales en Madrid y en las principales capitales españolas y extranjeras, siendo tan completa su información telegráfica, que por **EL PORVENIR**, en primer término, se han conocido en Sevilla y en gran parte de Andalucía y Extremadura los principales sucesos acaecidos últimamente en la Península, en Cuba y en Filipinas.

Esto sin duda explica cumplidamente el aumento que cada día adquieren las numerosas tiradas de **EL PORVENIR**, repitiéndose sus ediciones y aumentándose extraordinariamente su inmensa circulación.

EL PORVENIR publica ordinariamente dos ediciones diarias para Sevilla y otras dos para fuera, aumentándose este número cuando sucesos de importancia lo requieren.

EL PORVENIR viene publicándose sin interrupción en Sevilla **hace más de cincuenta años**, pues fué fundado en 1847, siendo en la actualidad **el más antiguo y el de mayor circulación de Andalucía.**

SE ADMITEN SUBSCRICIONES Y ANUNCIOS EN SUS OFICINAS

40, Cánovas del Castillo, 40.

SEVILLA

La Voz de Galicia

DIARIO ILUSTRADO

Y EL DE MAYOR CIRCULACIÓN DE LA REGIÓN GALAICA

Se publica todos los dias del año y da dos ediciones diarias.

INFORMACIÓN RÁPIDA Y COMPLETA

REGIONAL, NACIONAL Y EXTRANJERA

Publica extensísima información telegráfica, revistas mercantiles de la región gallega, de la Habana y de Buenos Aires, y novelas en forma encuadernable.

Tiene corresponsales en Filipinas, Cuba y Repúblicas Sud-Americanas.

PUNTOS DE VENTA

Todas las localidades de alguna importancia de Galicia.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

En La Coruña, mes.	1	peseta.
En provincias, trimestre. .	4	—
En Ultramar, — . .	9	—

LIBRERÍA EDITORIAL DE BAILLY-BAILLIERE É HIJOS
— Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid. —

ANUARIO DEL COMERCIO

DE LA INDUSTRIA, DE LA MAGISTRATURA Y DE LA ADMINISTRACIÓN

Ó DIRECTORIO DE LAS 400.000 SEÑAS

DE ESPAÑA

ULTRAMAR, ESTADOS HISPANO-AMERICANOS

Y PORTUGAL

CON ANUNCIOS Y REFERENCIAS AL COMERCIO É INDUSTRIA NACIONAL Y EXTRANJERA
CONSIDERADO DE UTILIDAD POR REALES ÓRDENES

(BAILLY-BAILLIERE)

VIGESIMAPRIMERA EDICIÓN

1899

Obra útil é indispensable para todos.—Evita pérdida de tiempo.—Tesoro para la propaganda industrial y comercial.—Este libro debe estar siempre en el bufete de toda persona por insignificantes que sean sus negocios.

Premiado con Medalla de Oro en la Exposición de Matanzas 1881 y de Barcelona 1888, con Medalla de Plata en la de París 1889, con el Gran Diploma de Honor en el Concurso internacional celebrado en Madrid en 1890 y con la más alta recompensa en la Exposición de Chicago en 1893.

NOTA.—A partir de la edición de 1898, el **ANUARIO DEL COMERCIO** estará ilustrado con gran número de **Mapas de provincias**, indicando todos los Ayuntamientos, Ferrocarriles de vía normal y estrecha en explotación ó en construcción, Carreteras del Estado y provinciales, canales, ríos, alturas de montañas, etc.

☛ Ponemos en conocimiento del numeroso público que nos favorece, que la **subscrición** al **ANUARIO DEL COMERCIO** para 1899 se **cierra** el **1.° de Octubre** de 1898; rogamos, pues, á nuestra distinguida clientela nos **remita cuanto antes los pedidos**, para que pueda disfrutar del **beneficio** de la **subscrición**.

Precio por subscrición antes del 1.° de Octubre... 20 pesetas.
Después del 1.° de Octubre.................. 25 —

Los anuncios los admitiremos hasta fines de Octubre.

ÍNDICE ALFABÉTICO DE ANUNCIANTES
POR APELLIDOS

ÍNDICE ALFABÉTICO DE ANUNCIOS

POR PROFESIONES

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE DE 1895

PRECIOS

En rústica... 1,50 pts.
En cartón... 2,00 —

NOTA. La edición del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE DE 1895 está completamente agotada.

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE DE 1896

ADVERTENCIA

Nos quedan todavía algunos ejemplares de la reimpresión que hicimos el año pasado del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE DE 1896.

PRECIOS

En rústica... 1,50 pts.
En cartón... 2,00 —

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE PARA 1897

Advertencia. — La edición del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE DE 1897 está agotada.

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE PARA 1898

INDICE DE MATERIAS

POR ORDEN ALFABÉTICO

Pureza del Cutis

CONSERVADA Y RECOBRADA CON

La Leche Antefélica ó Leche Candès.

Esta preparación, cuyo invento se remonta al año 1849, debe sus propiedades cosméticas á la feliz combinación de elementos tomados de la materia medical atemperada por proporciones rigurosamente determinadas y cuya accion no traspasa las capas superficiales de la piel.

1.º Dosis benigna.

Empleada en esta dosis, es decir, mezclada con mas o menos agua (*Vease la manera de emplearse*), la *Leche antefélica ó Leche Candès* es ciertamente la más sana y más útil de las aguas de tocador. Entretiene los poros libres; depura, tonifica y fortifica insensiblemente los músculos de la cara, conjurando de este modo, retrasando o borrando las arrugas; destruye los granos sin repercutirlos; disipa el solano, la rubicundez, las efflorescencias *farináceas* y *furfuráceas*, las rugosidades y demás alteraciones de la superficie del dermis; combinado con un tratamiento interno, restituye el color natural á los rostros barrosos; precave generalmente en los adultos (rara vez en los adolescentes) la reproduccion de las pecas, que hace desaparecer en dosis estimulante; conserva la piel del rostro clara, tersa y transparente.

2.º Dosis estimulante.

Empleada en esta dosis, es decir, en estado puro ó mezclada con igual cantidad de agua (según la delicadeza de la epidermis), la *Leche antefélica ó Leche Candès* destruye las *efélides* y el *lentigo*, manchitas redondas y rojizas que suelen salir en el cutis.

«Bajo la influencia de estas lociones, ha escrito un sabio doctor, sobreviene escozor y un fuerte sentimiento de tension, acompañado de una ligera tumescencia local; poco despues la epidermis, que adquiere un color pardo subido, se seca y se produce una descamación bajo forma de pequeñas escamas, que deja á descubierto la piel blanca y fresca, sin ninguna huella de las manchas que antes la cubrian.»



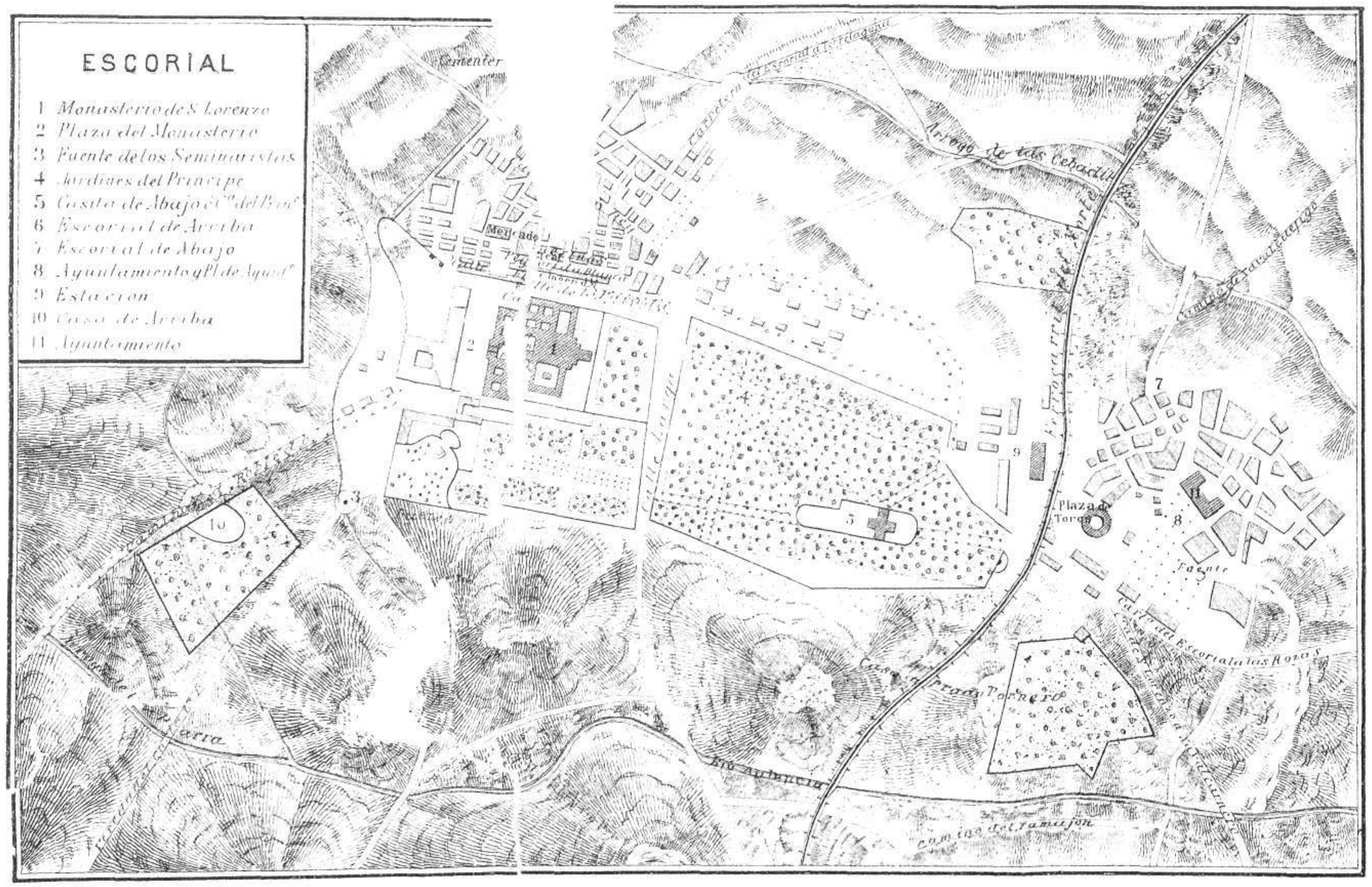
Como se ve, si el tratamiento en dosis estimulante (siempre sin peligro, lo repetimos) es energico, su eficacia es soberana.

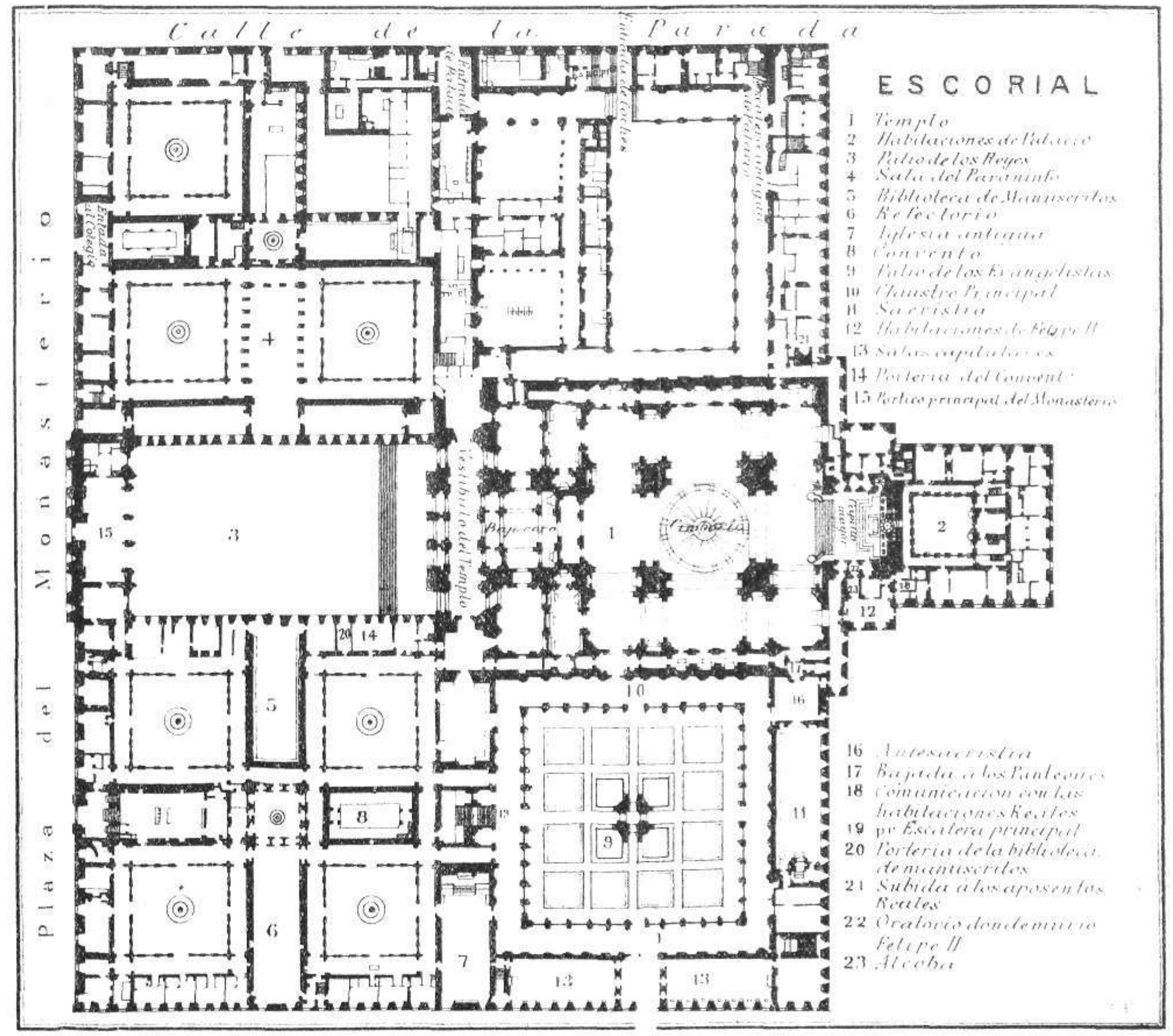
Tales son las propiedades cosméticas—afirmadas por observaciones medicales y consagradas por largos años de experiencia—que desde 1849 han extendido por el mundo entero el uso de la *Leche antefélica* contra las alteraciones accidentales de la piel del rostro y para la conservación de la pureza y tersura del cutis.

MANERA DE EMPLEARSE SEGÚN LOS CASOS

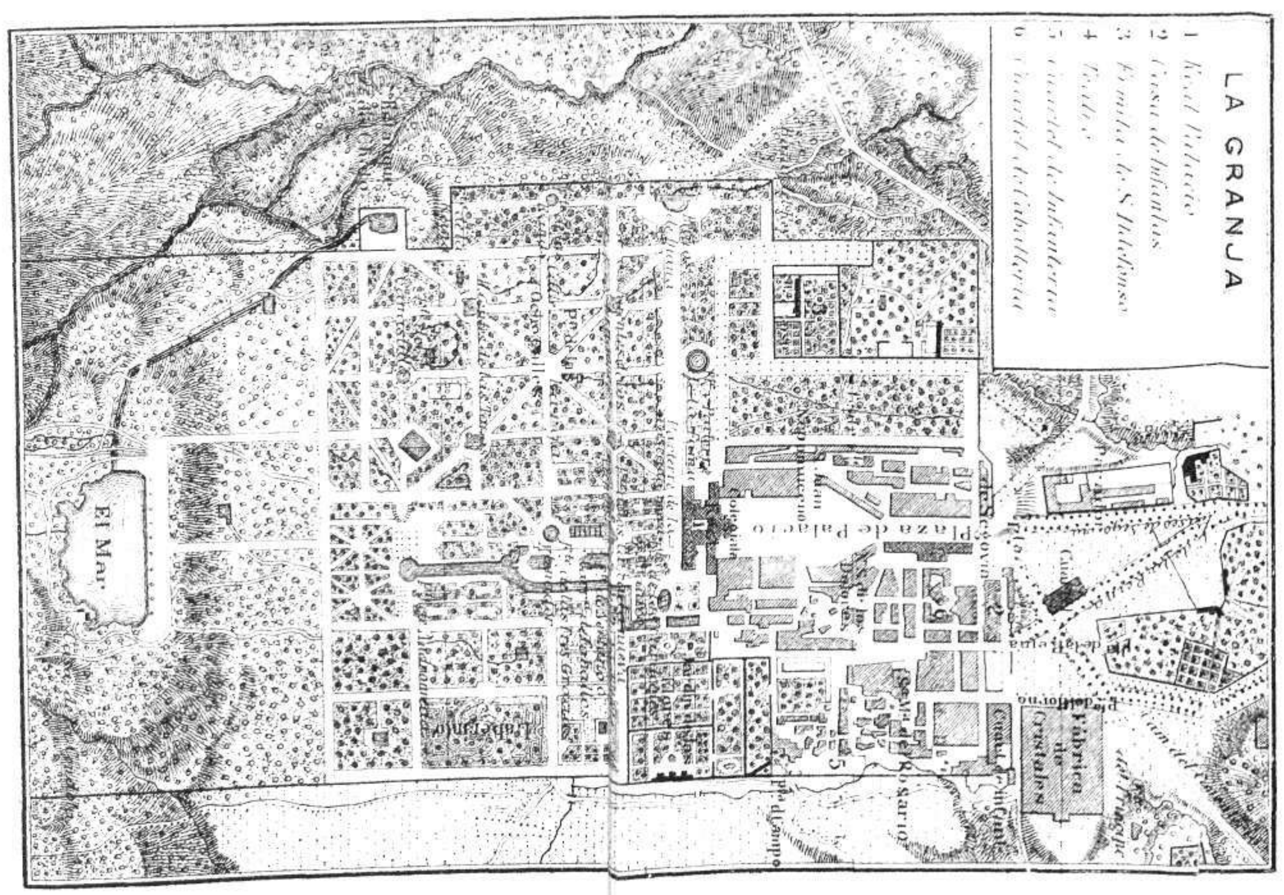
I. Dosis benigna y agua de tocador.—Agitar el frasco hasta que el liquido haya cobrado una apariencia lechosa; verter en un platillo la cantidad de una cucharada de café; añadirle: 1.º, una ó dos veces otro tanto de agua para la rubicundez ó rostro barroso; 2.º, dos o tres veces otro tanto contra la solina, las arrugas prematuras, los granos, las rugosidades, grietas, efflorescencias farináceas ó furfuráceas y demás alteraciones accidentales; 3.º, tres ó cuatro veces, como agua de tocador, para conservar la piel del rostro firme y tersa. Con estas mezclas, empapar un trapito de hilo y humedecer dos veces al dia el sitio de las afecciones. Como agua de tocador, una loción basta, con preferencia por la mañana, algunos minutos antes de lavarse.

II. Dosis estimulante contra las pecas ó lentigo.—Los dos primeros dias, añadir á una pequeña dosis de *Leche* vertida en un platillo una cantidad igual de agua, dosis que hay que continuar si los efectos descritos más abajo empiezan á producirse; si no, desde el tercer dia se emplea la *Leche* en estado puro, y se humedecen, *sin frotar*, las manchas, una vez, dos veces, tres veces á lo sumo durante el dia (según la delicadeza del cutis), hasta que la epidermis que las cubre, pasando por dos fases previstas y siempre sin gravedad—1.º, escozor más ó menos vivo; 2.º, ligera tumescencia acompañada de un sentimiento de tensión,—haya recobrado un color pardo y se seque. Obtenido este resultado, se opera con adición de tres cuartas partes de agua. La epidermis se exfolia, y la piel, momentáneamente roja, aparece (después de diez ó quince dias de tratamiento), blanca y fresca y libre de las manchas que la empañaban.

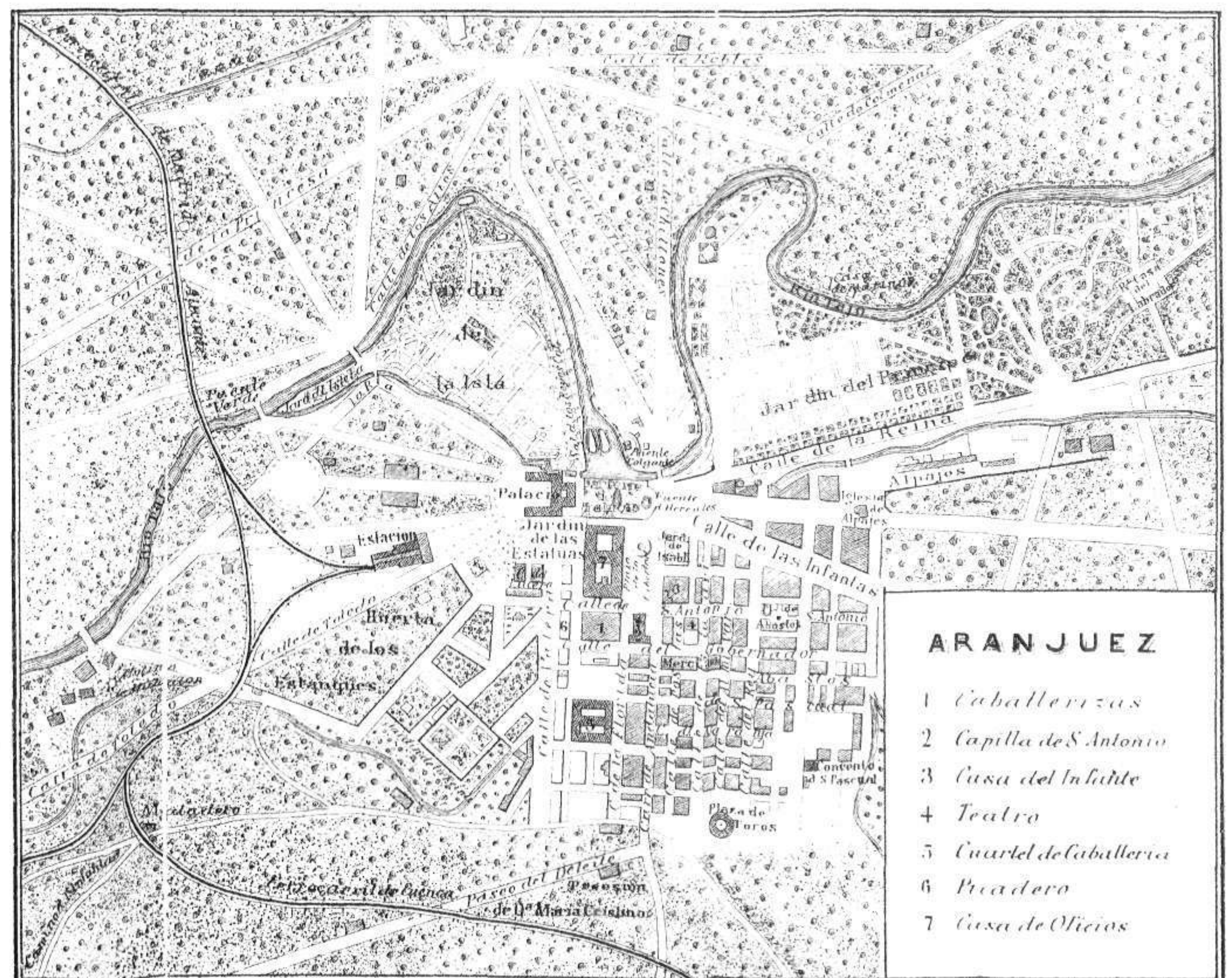




BAILLY BAILLIERE É HIJOS · Editores · MADRID.



PRIMA
DEL
ALMANAQUE
BAILLY BAILLIERE
PARA
1898



Lit. Biombo, 4, Madrid.

FUMOUZE-ALBESPEYRES, 78, Faubᵍ Sᵗ-Denis, PARIS

ENFERMEDADES agudas y CRÓNICAS

El Vejigatorio más eficaz
ES EL
VEJIGATORIO de ALBESPEYRES
con **Firma** en el **lado verde.**

Curación de las Enfermedades Crónicas
con el **PAPEL de ALBESPEYRES**

Dentición

La Dentición de los Niños
no se hace bien sino con el
JARABE del Dr DELABARRE
3'50 EL FRASQUITO.
Exíjase el **Sello del Estado Francés.**

ESTREÑIMIENTO

Suprimido en media hora
CON LOS
SUPOSITORIOS CHAUMEL
que **reemplazan** todas las **lavativas**

Catarros
(Bronquios, Vejiga)

Tratados con el mayor éxito con las
CÁPSULAS RAQUIN
Alquitrán, Trementina, Ictiol, Salol-Sándalo, Sándalo, Copaibato de **Sosa, Copaiba**, etc.

RESFRIADOS
Gripe, Padecimientos de todas clases, *Insomnios.*

Eficacia constante del
JARABE y de la PASTA
BERTHÉ
preciosos para las Mujeres y los Niños

ASMA

Los accesos más violentos son disipados
en muy poco tiempo
con el **PAPEL** y los **CIGARRILLOS**
BARRAL

GOTA

Píldoras y Polvos **LARTIGUE**
Muy eficaces en *todos los períodos*



